

# Weizenbock

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **16.1**
- Styl **Weizenbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.1 L**

## Kroki

- Temp **40 C**, Czas **10 min**
- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.2 L** wody do zacierania do **42.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **10 min** w **40C**
- Przetzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	weyermann - pszeniczny ciemny	5 kg (54.9%)	75 %	20
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3.5 kg (38.5%)	79 %	16
Ziarno	Carahell	0.3 kg (3.3%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (1.1%)	68 %	1300
Dodatek	łuska ryżowa	0.2 kg (2.2%)	1 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	90 min	4 %
Gotowanie	Centennial	30 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Magnum	10 g	30 min	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	1000 ml	Fermentum Mobile
Mauribrew Weiss Y1433	Pszeniczne	Suche	12 g	Mauribrew