

Weizenbock

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **30**
- SRM **17.7**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.1 L** wody do zacierania do **47.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min w 44C**
- Przetrzymaj zacier **5 min w 52C**
- Przetrzymaj zacier **20 min w 64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min w 67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min w 72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min w 75C**
- Wyszadzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (44.1%)	82 %	4
Ziarno	Pale Ale	2 kg (29.4%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski typ II	1 kg (14.7%)	79 %	22
Ziarno	karmell-aromamalz	0.3 kg (4.4%)	--- %	300
Dodatek	Płatki pszenne błyskawiczne	0.3 kg (4.4%)	1 %	---
Ziarno	Extra black	0.1 kg (1.5%)	65 %	1400
Dodatek	Łuska ryżowa	0.1 kg (1.5%)	1 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	50 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	10 min	8.5 %

Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	0 min	8.5 %
---------------------------	------------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	300 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Kandyzowana skórka pomarańczy	100 g	Gotowanie	10 min