

# Weizenbock

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **17**
- SRM **16.2**
- Styl **Weizenbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.8 L**

## Kroki

- Temp **42 C**, Czas **80 min**
- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.6 L** wody do zacierania do **45.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **42C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	4.5 kg (44.1%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (29.4%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (14.7%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.75 kg (7.4%)	75 %	59
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (2.9%)	65.2 %	315
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.15 kg (1.5%)	73 %	1001

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	20 g	20 min	10 %

## Drożdże

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

Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	15 g	Safbrew
---------------	------------	-------	------	---------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	Irish Moss	7.5 g	Gotowanie	15 min