

# Weizenbock

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **16**
- SRM **5.7**
- Styl **Weizenbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **40 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny  | 5 kg (69.4%)   | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Monachijski | 1.2 kg (16.7%) | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Pilzneński  | 1 kg (13.9%)   | 81 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 40 g  | 60 min | 4 %        |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 15 g  | 15 min | 4 %        |

## Drożdże

| Nazwa                  | Typ        | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|------------------------|------------|--------|--------|------------------|
| FM41 Gwoździe i Banany | Pszeniczne | Gęstwa | 100 ml | Fermentum Mobile |

## Notatki

- [https://www.wiki.piwo.org/Weizenbock,\\_Adam\\_Wróbel\\_\(pieron\)](https://www.wiki.piwo.org/Weizenbock,_Adam_Wróbel_(pieron))  
24 lis 2018, 21:47