

Weizenbock

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **27**
- SRM **19**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.5 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.1 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny ciemny	5 kg (53.3%)	79 %	14
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3.5 kg (37.3%)	79 %	10
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (5.3%)	73 %	80
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (2.1%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.18 kg (1.9%)	70 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Weihenstephan Weizen	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs

Drożdże namnożone w starterze 1,5 l 10 Blg.