

Weizenbock

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **17**
- SRM **14**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **40 C**, Czas **10 min**
- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **4 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **43.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **40C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **4 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny ciemny	3 kg (51.7%)	85 %	15
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.5 kg (43.1%)	79 %	22
Ziarno	Carahell	0.3 kg (5.2%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Glacier	20 g	90 min	5.5 %
Gotowanie	Glacier	20 g	10 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Drożdże zadano z przygotowaniem startera 48h.
Zbyt mocno nagazowane.
13 wrz 2016, 21:32
- Na dzień dzisiejszy nagazowanie OK.
Smaki, które początkowo mnie martwiły bardzo ładnie się ułożyły i na chwilę obecną jest to bardzo dobre piwko - do powtórzenia, z jedną zmianą - wyższe Blg - może 18?
4 paź 2016, 12:31