

# Weizenbock

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **22**
- SRM **17.3**
- Styl **Weizenbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **56.5 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **42.4 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **22.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	7 kg (49.6%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.4 kg (24.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.5 kg (17.7%)	79 %	22
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (3.5%)	65.2 %	315
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.6 kg (4.2%)	79 %	130
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.12 kg (0.8%)	68 %	1300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	60 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	7 %

## Drożdże

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