

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 % |

Drożdze

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