

# Weizenbock

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **22**
- SRM **14.9**
- Styl **Weizenbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	4 kg (63%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.4 kg (22%)	79 %	22
Ziarno	Pilzneński	0.6 kg (9.4%)	81 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (3.9%)	73 %	120
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (1.6%)	68 %	1200

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	7.4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	15 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Gęstwa	120 ml	Safbrew

## Notatki

- Zacieranie w 44\* tylko sam sód pszeniczny.  
*11 lis 2019, 22:09*