

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
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj 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