

# Weizenbock

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **7.7**
- Styl **Weizenbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

## Kroki

- Temp **45 C**, Czas **10 min**
- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.6 kg (36.4%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	2.4 kg (54.5%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (9.1%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	56 g	60 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa WB11	Pszeniczne	Gęstwa	120 ml	Gozdawa

## Notatki

- Zacieranie jeden wieczór, następnego dnia gotowanie bo to straszliwy potwór.  
Zadać gęstwą z Waizena WB11.  
10 sty 2017, 14:48