

# weizenbock

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU ---
- SRM **20.7**
- Styl **Weizenbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.7 kg (47.2%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	0.8 kg (22.2%)	80 %	16
Ziarno	Pilznieński	0.6 kg (16.7%)	81 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.1 kg (2.8%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (5.6%)	68 %	601
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.2 kg (5.6%)	77 %	97

## Notatki

- 45°C - zasyp pszenicznego
- 90' 42°C - ferulikowa
- 40' 67°C - podgrzanie i dodanie reszty słodów (bez specjal B i czekoladowego)
- 20' 72°C - dekstrynująca (dodanie specjal B)
- 5' 76°C - podgrzanie do filtracji (czekoladowy dodany po przełożeniu do filtracji)

Po 10' przerwy w 67°C odebrałem ok 2l gęstego i zrobiłem coś w stylu mini-dekokcji. Dlaczego tylko tyle? Raz, że nie mam większego garnka, a dwa że bałem się czy gotowanie zacieru na płycie grzejnej nie będzie się przypalało. Było ok.

Filtracja, mimo stosunkowo dużego (i gęstego) zasypu poszła sprawnie.  
27 wrz 2020, 20:37