

Weizenbock

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **30**
- SRM **23.2**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.3 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **67.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **2.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann Monachijski typ II	2 kg (36.7%)	79 %	22
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (18.3%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2 kg (36.7%)	80 %	6
Ziarno	Carahell	0.25 kg (4.6%)	77 %	26
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (3.7%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	13.5 g	90 min	8 %
Whirlpool	Cascade	48.5 g	60 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Gęstwa	500 ml	Safbrew