

# Weizenbock

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **21**
- SRM **13.3**
- Styl **Weizenbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszoniczny                 | 2.9 kg (48.3%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński        | 1.2 kg (20%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1.2 kg (20%)   | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150        | 0.5 kg (8.3%)  | 75 %       | 150 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300        | 0.2 kg (3.3%)  | 70 %       | 299 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 40 g  | 60 min | 5.4 %      |

## Drożdże

| Nazwa                        | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|------------------------------|-----|--------|---------|--------------|
| Wyeast - 3638 Bavarian Wheat | Ale | Płynne | 1500 ml | Wyeast Labs  |