

Weizenbock

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **24**
- SRM **19.5**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **510 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **550.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **619.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **487.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **650 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **487.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **294.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **619.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	80 kg (49.2%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	43 kg (26.5%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pilzneński	22 kg (13.5%)	80 %	4
Ziarno	Special B Malt	8 kg (4.9%)	77 %	315
Ziarno	Special W	8 kg (4.9%)	73 %	300
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	1.5 kg (0.9%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	700 g	60 min	9.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wit Ale	Pszeniczne	Gęstwa	13000 ml	Lallamand