

# Weizenbock

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **21**
- SRM **10.8**
- Styl **Weizenbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **10 min**
- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wyladuj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny - Crisp	1.5 kg (30%)	70 %	5
Ziarno	Pszeniczny - Steinbach	1 kg (20%)	70 %	17
Ziarno	Monachijski - Viking Malt	2.5 kg (50%)	73 %	24

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertauer Mittelfruh	50 g	60 min	3.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis WB - 06	Pszeniczne	Gęstwa	350 ml	---