

# WEIZENBOCK

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **23**
- SRM **14.8**
- Styl **Weizenbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.6 L**

## Kroki

- Temp **40 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.7 L** wody do zacierania do **42.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **40C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	4 kg (50.6%)	83 %	5
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	2 kg (25.3%)	81 %	8
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1.2 kg (15.2%)	80 %	25
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (6.3%)	75 %	45
Ziarno	czekoladowy bruntal - soufflet	0.2 kg (2.5%)	65 %	800

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Hersbrucker Spat	20 g	10 min	5.1 %
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	7.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile
------------------------	------------	--------	---------	------------------

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	0.25 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

- Dekokt jednowarowy od 72C zawrotka do wygrzewu.  
9 wrz 2024, 18:12