

# Weizenbock a'la Gdańskie

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **21**
- SRM **18.3**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	3.5 kg (50.7%)	83 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	1.8 kg (26.1%)	78 %	18
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.9 kg (13%)	82 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.35 kg (5.1%)	65.2 %	315
Ziarno	Special W Malt	0.35 kg (5.1%)	65.2 %	315

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Hersbrucker	10 g	60 min	3.9 %
Gotowanie	Hersbrucker	5 g	20 min	3.9 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- Zасып słodu pszenicznego do wody o temp. ok. 46 st. C. spadek do 44 st. C.  
44st. C - 25 min.  
64st. C. - 62st.C. - 45min. ( w trakcie podgrzewania z 44ech wrzucony monachijski i pilzneński)  
72st. C. - 20 min. - (na początku przerwy na 72óch dodane special b i special w)  
78st. C. - 2 min. mash out  
26 wrz 2022, 14:01