

# Weizenbock I

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **19.6**
- 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 **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

## Kroki

- Temp **46 C**, Czas **25 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **50.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **46C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3.7 kg (50.4%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.65 kg (22.5%)	79 %	22
Ziarno	Pilzneński	0.795 kg (10.8%)	81 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.4 kg (5.4%)	65.2 %	315
Ziarno	special W Malt	0.4 kg (5.4%)	73 %	300
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.4 kg (5.4%)	82 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	5.7 %
Gotowanie	Hallertauer Tradition	15 g	45 min	4 %
Gotowanie	Hallertauer Tradition	15 g	15 min	4 %

## Drożdże

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

FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile
------------------------	------------	--------	--------	------------------