

## Weizenbock II

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **14**
- SRM **6.8**
- Styl **Weizenbock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

### Kroki

- Temp **44 C**, Czas **25 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.2 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyładzaj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny                 | 2 kg (50%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (25%) | 79 %       | 22  |
| Ziarno | Pilzneński                 | 1 kg (25%) | 81 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertauer Tradition | 15 g  | 45 min | 4 %        |
| Gotowanie | Hallertauer Tradition | 15 g  | 15 min | 4 %        |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ        | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|------------|--------|--------|--------------|
| Safale WB-06 | Pszeniczne | Gęstwa | 216 ml | ---          |