

# WEIZENBOCK III

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **13**
- SRM **7.4**
- Styl **Weizenbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	5 kg (66.7%)	82 %	5
Ziarno	Słód Monachijski Typ 2 Bestmalz	1 kg (13.3%)	80 %	35
Ziarno	Słód Pilzneński Strzegom	1 kg (13.3%)	80 %	4.5
Ziarno	Prażona pszenica Torried Wheat	0.5 kg (6.7%)	79 %	7

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	15 min	3.5 %

## Drożdże

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

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

## Notatki

- Chmiel 40 gram wrzucam w 10 minucie od początku gotowania, kolejną dawkę 10 gram w 55 minucie gotowania.  
Fermentacja burzliwa w 18-21 stopnia 10-14 dni  
Fermentacja cicha 18-21 stopnia przez 7 dni  
Butelkować z użyciem 8g glukozy na 1 litr piwa  
*6 lis 2017, 09:57*