WeizenBock Piotr Antolik WKPD 2017 1 miejsce.

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **27**
- SRM **19.7**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.5 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3.8 kg *(50%)*	85 %	4
Ziarno	Monachijski	2 kg *(26.3%)*	80 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg *(13.2%)*	80 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.4 kg *(5.3%)*	65.2 %	315
Ziarno	special W	0.4 kg *(5.3%)*	65 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	23 g	60 min	12.3 %
Gotowanie	Marynka	6 g	15 min	8.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- 22l Wody do zacierania + 10ml chlorek wapnia 33%

  Zacieranie:

  Zasyp 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) (dodanie 1 ml Lactolu na 5,6 ph)

  72st. C. – 20 min. – (na początku przerwy na 72óch dodane special b i special w)

  78st. C. – 2 min. mash out
  Gotowanie 100 min. (zbyt szybko filtrowałem i musiałem odparować)

  Perle 4,4 % aa 12g na 60 min.

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Marynka 8,4 % aa 12g na 100 min.

Perle 4,4 % aa 4g na 20 min.

Schłodzenie do około 17tu st. C.
Zadanie drożdży (Wyeast #3068, gęstwa po hefeweizen 11,6 blg, przemyta, jednodniowa)

Fermentacja burzliwa 14 dni w temperaturze 18-19st. C.

Fermentacja cicha 7 dni w temperaturze 10-12st. C. (odfermentowało do 5,5 BLG)
Refermentacja z użyciem cukru białego w ilości 74g na około 10,5 L.
1 cze 2018, 22:44

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.