

## 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 brzezki **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 słoðu pszencznego 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.

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*