

# Weizenbock Synthesis

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **20**
- SRM **16.5**
- Styl **Weizenbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **90 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.3 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny ciemny	3.5 kg (47.2%)	85 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (10.8%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2 kg (27%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski typ II	1 kg (13.5%)	79 %	22
Ziarno	Wayermann Czekoladowy ciemny	0.12 kg (1.6%)	68 %	1200

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	40 g	90 min	3.5 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	20 g	90 min	4.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB-06	Pszeniczne	Gęstwa	388 ml	---