

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
- Przetrzyj zacier **90 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj 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 | --- |