

WEIZENBOCK TEST #1

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **24**
- SRM **17.6**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.1 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.6 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1.8 kg (51.1%)	82 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.9 kg (25.6%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	0.45 kg (12.8%)	80 %	16
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.07 kg (2%)	70 %	160
Ziarno	Special B Malt	0.1 kg (2.8%)	65.2 %	315
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.1 kg (2.8%)	71 %	600
Ziarno	Żytni	0.1 kg (2.8%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	10 g	60 min	2.9 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	4 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	10 g	30 min	2.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile