

Weizenbock TP

- Gęstość **18.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **23.4**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.4 L**

Kroki

- Temp **46 C**, Czas **15 min**
- Temp **53 C**, Czas **25 min**
- Temp **63 C**, Czas **25 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.8 L** wody do zacierania do **50.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **46C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pszeniczny bruntal	5 kg (58.1%)	81 %	4.5
Ziarno	monachijski bruntal	1 kg (11.6%)	80 %	21
Ziarno	wiedeński bruntal	1 kg (11.6%)	80 %	10
Ziarno	pilzneński klepiskowy bruntal	1 kg (11.6%)	80 %	4
Ziarno	karmelowy jasny bruntal	0.5 kg (5.8%)	70 %	150
Ziarno	koloryzujący black bruntal	0.1 kg (1.2%)	1 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	merkur	25 g	60 min	12.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	---
-------	------------	-------	--------	-----