

# Weizenbock v1

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **11.8**
- Styl **Weizenbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3.3 kg (53.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (16.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.7 kg (11.4%)	79 %	14
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.7 kg (11.4%)	79 %	25
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (3.3%)	65.2 %	315
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.25 kg (4.1%)	74 %	79

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	40 g	50 min	5.5 %
Gotowanie	Hallertau	15 g	10 min	5.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Weiss Y1433	Pszeniczne	Suche	11 g	Mauribrew

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	śliwki wędzone	250 g	Fermentacja burzliwa	21 dni
Przyprawa	skórka pomarańczy	30 g	Gotowanie	5 min

## Notatki

- <http://www.piwo.org/topic/9122-jarzyn-warzy/page-16#entry423022>

Wskazówki do zacierania

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

45°C - 40' (sam pszeniczny)  
podgrzać do 62°C (dolać wrzątek i resztę słodów?) - 30'  
72°C - 30'  
78°C - 10'

W przypadku dekokcji: ferulikowa z pszennym, później wszystko 62' 20 min.  
1/3 objętościowo, ale gęstego idzie osobno do gara. Najpierw do 72', potrzymać 10 min, podgrzać do wrzenia i gotować 15 min.  
Później to gęste partiami do gara głównego, powinno podnieść temp. do 72, wtedy potrzymać jeszcze 30 min.

-----  
Dodatki: pokrojone śliwki do piekarnika na 3 min w 150 stopniach i na burzliwą.  
Skórkę z 25 g, pogotować 5 min z brzeczką z czekoladowego i do jednego z wiader (warka podzielona przez pół, z dodatkami i bez)  
7 gru 2016, 10:56