

Weizenbock ww

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **18**
- SRM **18**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Wyszadzaj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (45.1%)	85 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (30.1%)	80 %	7
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.2 kg (3%)	75 %	150
Ziarno	Melanoiden Malt	0.3 kg (4.5%)	80 %	39
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (4.5%)	65.2 %	315
Dodatek	Barley Hulls	0.3 kg (4.5%)	1 %	0
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.05 kg (0.8%)	55 %	985
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (7.5%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Sybilla	50 g	60 min	3.5 %

Drożdże

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