

Weizenbock

- Gęstość **16.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **17**
- SRM **10.4**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.3 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|------------------|------------|-----|
| Ziarno | Przeniczny | 5.13 kg (68.9%) | 78 % | 10 |
| Ziarno | Monachijski | 1.13 kg (15.2%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Pilzneński | 1.123 kg (15.1%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.06 kg (0.8%) | 70 % | 299 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 45 g | 60 min | 4 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 15 g | 15 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|------------|-------|--------|--------------|
| Safbrew WB-06 | Pszeniczne | Suche | 11.5 g | Safbrew |