

XWB

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **21**
- SRM **17.5**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **20 min**
- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Aromatic Malt	0.25 kg (6.3%)	78 %	51
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.5 kg (37.5%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (50%)	79 %	16
Ziarno	Słód Special X	0.25 kg (6.3%)	82 %	350

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	5 g	60 min	7.6 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	5 g	45 min	7.6 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	5 g	30 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	5 g	15 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	5 g	5 min	7.6 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kardamon 3 ziarna	3 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skórka z 1 pomarańczy	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	cynamon 1.5 laski	1.5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	imbir mielony 1/3 łyżeczki	1 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	gałka muskatołowa 0,5 startej świeżej	0.5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	goździki 10 szt	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	ziele angielskie 6 szt	6 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	cukier z wanilią i kardamonem 0,5 łyżeczki	0.5 g	Gotowanie	10 min