

# WEIZENBOCK

- Gravity **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **30**
- SRM **16.3**
- Style **Weizenbock**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **10.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **13.2 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **12.6 liter(s)**
- Total mash volume **16.2 liter(s)**

## Steps

- Temp **44 C**, Time **20 min**
- Temp **63 C**, Time **45 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **12.6 liter(s)** of strike water to **47.4C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **44C**
- Keep mash **45 min** at **63C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **4.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **13.2 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Słód pszeniczny Viking Malt (Strzegom)	2 kg (55.6%)	--- %	5
Grain	Słód monachijski ciemny Viking Malt (Strzegom)	1 kg (27.8%)	--- %	22
Grain	Słód melanoidynowy Weyermann® parzony	0.4 kg (11.1%)	--- %	70
Grain	Słód Castle Malting - Château Special B	0.2 kg (5.6%)	--- %	300

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
First Wort	Hersbrucker Spat	30 g	60 min	5.1 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
------	------	------	--------	------------

Fermentis SafAle W-68™	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis Safale
------------------------	-----	-----	--------	------------------

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	łuska ryżowa	100 g	Mash	10 min

### Notes

- dodanie słoðu zakwaszającego do zacieru dopiero po przerwie ferulikowej, przerwa ferulikowa przy  $\text{pH} > 5.7$ ; łuska ryżowa na mash out;

można też zacierać metodą dekokcyjną: najpierw infuzja w  $67^{\circ}\text{C}$  przez 30 minut, a następnie dekokcja jednowarowa i przerwa 20 minut

schłodzenie brzezki do temp.  $17-18^{\circ}\text{C}$ ;

fermentacja - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji  $18-19^{\circ}\text{C}$ , dojrzewanie w temp.  $20-22^{\circ}\text{C}$

rozlew - poziom nasycenia 2,2 vol.;

refermentacja - 14 dni

profil wody (ppm): Ca 75-125; Mg 10;  $\text{SO}_4$  50-100; Cl 100-150; Alk. całkow. 100-150; RA 0-50

Oct 2, 2024, 3:45 PM