

# Weizenbock

---

- Gravity **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **17**
- SRM **14**
- Style **Weizenbock**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.4 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **17.4 liter(s)**
- Total mash volume **23.2 liter(s)**

## Steps

- Temp **40 C**, Time **10 min**
- Temp **55 C**, Time **20 min**
- Temp **65 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **30 min**
- Temp **78 C**, Time **4 min**

## Mash step by step

- Heat up **17.4 liter(s)** of strike water to **43.3C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **40C**
- Keep mash **20 min** at **55C**
- Keep mash **60 min** at **65C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Keep mash **4 min** at **78C**
- Sparge using **14.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **26.4 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pszeniczny ciemny	3 kg (51.7%)	85 %	15
Grain	Strzegom Monachijski typ II	2.5 kg (43.1%)	79 %	22
Grain	Carahell	0.3 kg (5.2%)	77 %	26

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Glacier	20 g	90 min	5.5 %
Boil	Glacier	20 g	10 min	5.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM41 Gwoździe i Banany	Wheat	Liquid	30 ml	Fermentum Mobile

## Notes

- Drożdże zadano z przygotowaniem startera 48h.  
Zbyt mocno nagazowane.  
*Sep 13, 2016, 9:32 PM*
- Na dzień dzisiejszy nagazowanie OK.  
Smaki, które początkowo mnie martwiły bardzo ładnie się ułożyły i na chwilę obecną jest to bardzo dobre piwko - do powtórzenia, z jedną zmianą - wyższe Blg - może 18?  
*Oct 4, 2016, 12:31 PM*