

# WeizenBock Piotr Antolik WKPD 2017 1 miejsce.

- Gravity **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **27**
- SRM **19.7**
- Style **Weizenbock**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **18.5 liter(s)**
- Trub loss **7 %**
- Size with trub loss **19.8 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **12 %/h**
- Boil size **25.1 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **74 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **22.8 liter(s)**
- Total mash volume **30.4 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pszeniczny	3.8 kg (50%)	85 %	4
Grain	Monachijski	2 kg (26.3%)	80 %	16
Grain	Strzegom Pilzneński	1 kg (13.2%)	80 %	4
Grain	Special B Malt	0.4 kg (5.3%)	65.2 %	315
Grain	special W	0.4 kg (5.3%)	65 %	300

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnum	23 g	60 min	12.3 %
Boil	Marynka	6 g	15 min	8.4 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM41 Gwoździe i Banany	Wheat	Slant	150 ml	Fermentum Mobile

## Notes

- 22l Wody do zacierania + 10ml chlorek wapnia 33%

Zacieranie:

Zasyp słoðu pszencznego do wody o temp. ok. 46 st. C. spadek do 44 st. C.

44st. C - 25 min.

64st. C. - 62st.C. - 45min. ( w trakcie podgrzewania z 44ech wrzucony monachijski i pilzneński) (dodanie 1 ml Lactolu na 5,6 ph)

72st. C. - 20 min. - (na początku przerwy na 72óch dodane special b i special w)

78st. C. - 2 min. mash out

Gotowanie 100 min. ( zbyt szybko filtrowałem i musiałem odparować)

Perle 4,4 % aa 12g na 60 min.

Marynka 8,4 % aa 12g na 100 min.

Perle 4,4 % aa 4g na 20 min.

Schłodzenie do około 17tu st. C.

Zadanie drożdży (Wyeast #3068, gęstwa po hefeweizen 11,6 blg, przemyta, jednodniowa)

Fermentacja burzliwa 14 dni w temperaturze 18-19st. C.

Fermentacja cicha 7 dni w temperaturze 10-12st. C. (odfermentowało do 5,5 BLG)

Refermentacja z użyciem cukru białego w ilości 74g na około 10,5 L.

*Jun 1, 2018, 10:44 PM*