

Weizenbock v1

- Gravity **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **11.8**
- Style **Weizenbock**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **21.5 liter(s)**
- Total mash volume **27.7 liter(s)**

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|-----------------------------|----------------|--------|-----|
| Grain | Pszeniczny | 3.3 kg (53.7%) | 85 % | 4 |
| Grain | Strzegom Pilzneński | 1 kg (16.3%) | 80 % | 4 |
| Grain | Strzegom Monachijski typ I | 0.7 kg (11.4%) | 79 % | 14 |
| Grain | Strzegom Monachijski typ II | 0.7 kg (11.4%) | 79 % | 25 |
| Grain | Special B Malt | 0.2 kg (3.3%) | 65.2 % | 315 |
| Grain | Caramel/Crystal Malt - 40L | 0.25 kg (4.1%) | 74 % | 79 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|-----------|--------|--------|------------|
| Boil | Hallertau | 40 g | 50 min | 5.5 % |
| Boil | Hallertau | 15 g | 10 min | 5.5 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|-----------------------|-------|------|--------|------------|
| Mauribrew Weiss Y1433 | Wheat | Dry | 11 g | Mauribrew |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|-------|-------------------|--------|---------|-----------|
| Spice | śliwki wędzone | 250 g | Primary | 21 day(s) |
| Spice | skórka pomarańczy | 30 g | Boil | 5 min |

Notes

- <http://www.piwo.org/topic/9122-jarzyn-warzy/page-16#entry423022>

Wskazówki do zacierania
45°C - 40' (sam pszeniczny)

Recipe has been printed via **BREWNES.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

podgrzać do 62°C (dolać wrzątek i resztę słodów?) - 30'
72°C - 30'
78°C - 10'

W przypadku dekokcji: ferulikowa z pszennym, później wszystko 62' 20 min.

1/3 objętościowo, ale gęstego idzie osobno do gara. Najpierw do 72', potrzymać 10 min, podgrzać do wrzenia i gotować 15 min.

Później to gęste partiami do gara głównego, powinno podnieść temp. do 72, wtedy potrzymać jeszcze 30 min.

Dodatki: pokrojone śliwki do piekarnika na 3 min w 150 stopniach i na burzliwą.

Skórkę z 25 g, pogotować 5 min z brzeczką z czekoladowego i do jednego z wiader (warka podzielona przez pół, z dodatkami i bez)

Dec 7, 2016, 10:56 AM