

# Weizenbock

---

- Gravity **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **18**
- SRM **14.3**
- 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 **12.7 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **9.2 liter(s)**
- Total mash volume **12.2 liter(s)**

## Steps

- Temp **44 C**, Time **15 min**
- Temp **62 C**, Time **45 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **9.2 liter(s)** of strike water to **48C**
- Add grains
- Keep mash **15 min** at **44C**
- Keep mash **45 min** at **62C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **6.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **12.7 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pszeniczny	1 kg (32.8%)	81 %	6
Grain	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (32.8%)	79 %	22
Grain	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (16.4%)	80 %	3
Grain	Special B Malt	0.1 kg (3.3%)	65.2 %	350
Grain	Płatki owsiane	0.2 kg (6.6%)	85 %	3
Grain	Cara Gold Castlemalting	0.25 kg (8.2%)	78 %	120

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Sybilla	20 g	60 min	4.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM41 Gwoździe i Banany	Wheat	Slant	200 ml	Fermentum Mobile

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	whirflock	5 g	Boil	15 min

## Notes

- po pierwszej przerwie podgrzanie zacieru do 50 stopni. Pobranie 1/3 gęstego zacieru i podgrzanie do 70 stopni. zacieranie przez 15 minut, następnie gotowanie przez 15 minut. Dodanie do kadzi zaciernej- temp. powinna wynosić 62 stopnie. zacieranie przez 45min. pobranie 1/3 zacieru i gotowanie przez 15 min.  
*May 21, 2020, 11:34 AM*