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 **BREWNESS.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, pozniej 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

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