

Weizenbock#1 (wstępnie)

- Gravity **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **21**
- SRM **14.9**
- Style **Weizenbock**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23.1 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **28.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **20.4 liter(s)**
- Total mash volume **27.2 liter(s)**

Steps

- Temp **46 C**, Time **10 min**
- Temp **51 C**, Time **15 min**
- Temp **63 C**, Time **40 min**
- Temp **71 C**, Time **20 min**
- Temp **76 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **20.4 liter(s)** of strike water to **50.3C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **46C**
- Keep mash **15 min** at **51C**
- Keep mash **40 min** at **63C**
- Keep mash **20 min** at **71C**
- Keep mash **1 min** at **76C**
- Sparge using **14.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **28.3 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Wheat Malt	2.5 kg (36.8%)	83 %	5
Grain	Viking Pale Ale malt	1 kg (14.7%)	80 %	5
Grain	Monachijski typ II 20-254 EBC Viking Malt	1.5 kg (22.1%)	80 %	20
Grain	Viking Vienna Malt	0.5 kg (7.4%)	79 %	7
Grain	Viking Czekoladowy jasny	0.2 kg (2.9%)	68 %	400
Grain	Viking Karmel 150	0.6 kg (8.8%)	75 %	150
Grain	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.4%)	60 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Izabella	20 g	60 min	6.8 %
Boil	Styrian Golding	30 g	60 min	3.4 %

Yeasts

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

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM41 Gwoździe i Banany	Wheat	Slant	1300 ml	Fm

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	Łuska Ryżowa	120 g	Mash	5 min

Notes

- Zacieranie dekokcyjne, przy 63 st. odbieram 1/3 zacieru i podgrzewam do 72 st. utrzymując 20 min. następnie gotuję 20 minut i zawracam do pozostałego zacieru utrzymywanego w temp. 63 st. co powinno podbić temp. do około 71 st. Tak utrzymuję zacier 20 min., wykonuję próbę jodową i po pozytywnej dodaję czekoladowy słód, doprowadzam do temp. wygrzewu , gdzie dodaję łuskę ryżową, przetrzymuję 5 min. i do filtracji.

May 2, 2022, 8:58 AM