

# weizenbock

---

- Gravity **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU ---
- SRM **20.7**
- 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 **75 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **12.9 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **10.8 liter(s)**
- Total mash volume **14.4 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pszeniczny	1.7 kg (47.2%)	85 %	4
Grain	Monachijski	0.8 kg (22.2%)	80 %	16
Grain	Pilznieński	0.6 kg (16.7%)	81 %	4
Grain	Karmelowy Jasny 30EBC	0.1 kg (2.8%)	75 %	30
Grain	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (5.6%)	68 %	601
Grain	Weyermann - Carawheat	0.2 kg (5.6%)	77 %	97

## Notes

- 45°C - zasyp pszenicznego
  - 90' 42°C - ferulikowa
  - 40' 67°C - podgrzanie i dodanie reszty słodów (bez specjal B i czekoladowego)
  - 20' 72°C - dekstrynująca (dodanie specjal B)
  - 5' 76°C - podgrzanie do filtracji (czekoladowy dodany po przełożeniu do filtracji)
- Po 10' przerwy w 67°C odebrałem ok 2l gęstego i zrobiłem coś w stylu mini-dekokcji. Dlaczego tylko tyle? Raz, że nie mam większego garnka, a dwa że bałem się czy gotowanie zacieru na płycie grzejnej nie będzie się przypalało. Było ok.

Filtracja, mimo stosunkowo dużego (i gęstego) zasypu poszła sprawnie.  
Sep 27, 2020, 8:37 PM