

# 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<br>30EBC | 0.1 kg (2.8%)  | 75 %  | 30  |
| Grain | Strzegom Karmel<br>600   | 0.2 kg (5.6%)  | 68 %  | 601 |
| Grain | Weyermann -<br>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