

#2 PszeKoza

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **19**
- SRM **16.2**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **42 C**, Czas **80 min**
- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **45.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **42C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (44.1%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (29.4%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (14.7%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (7.4%)	75 %	59
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (2.9%)	65.2 %	315
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (1.5%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	60 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau	15 g	20 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	10 g	Safbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- 1 przerwa - pszeniczny
 - 2 przerwa - pilzneński, monachijski
 - 3 przerwa - czerwony, specjal B
 - 4 przerwa - czekoladowy
- 3 sty 2017, 13:01