

Koziół w pszenicy według Marusi

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **20**
- SRM **11.9**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **73 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **73C**
- Wyladuj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	PILZNO Viking	1.5 kg (19.7%)	82 %	4
Ziarno	MONACHIUM JASNY Viking	2 kg (26.3%)	78 %	18
Ziarno	PSZENICA Bruntal - Soufflet	3.5 kg (46.1%)	85 %	5
Ziarno	CARAWHEAT Weyermann (pszeniczny karmelowy)	0.4 kg (5.3%)	77 %	97
Ziarno	CARAAROMA Weyermann	0.2 kg (2.6%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle PL 2019	50 g	60 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Gęstwa	100 ml	---