

Koziółek Matółek

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **20**
- SRM **10.8**
- 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 **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	4 kg (57.1%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.1%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (28.6%)	79 %	22
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (7.1%)	73 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Wolf	30 g	60 min	7.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis