

Koźlak przeniczny

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **20**
- SRM **18.2**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

Kroki

- Temp **43 C**, Czas **20 min**
- Temp **51 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **46.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **43C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	3.5 kg (51.9%)	83 %	5
Ziarno	Monachijski	1.3 kg (19.3%)	80 %	16
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.2 kg (17.8%)	82 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.05 kg (0.7%)	58.7 %	6
Ziarno	Caramel Sweet	0.2 kg (3%)	70 %	60
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3%)	68 %	1200
Cukier	Brown Sugar, Light	0.3 kg (4.4%)	100 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	25 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Marynka	10 g	45 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB-06	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Notatki

- Dekokt po 10 minutach w 63st. C odebrane 1/3 gęstego zacieru
Dekokt 70-72st. C 15min 100st. 15min
Zwracanie dekoktu, dodanie słodów ciemnych
Podgrzanie do 72st. C
Cukier brązowy dodany podczas warzenia
5 gru 2018, 08:58