

koźlak pszeniczny

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU ---
- SRM **16.3**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.8 kg (38.9%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (20.8%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.5 kg (34.7%)	79 %	22
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (2.8%)	73 %	80
Ziarno	Melanoiden Malt	0.1 kg (1.4%)	80 %	39
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.1 kg (1.4%)	60 %	690