

PSZENICZNE KOŻŁĘCIE

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **46**
- SRM **11.4**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.74 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

Kroki

- Temp **43 C**, Czas **30 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.6 L** wody do zacierania do **47.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **43C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (40%)	85 %	4.5
Ziarno	Pilzneński	2 kg (26.7%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (20%)	80 %	13.5
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Viking	0.4 kg (5.3%)	79 %	120
Ziarno	karmelowy Viking Malt	0.6 kg (8%)	75 %	35

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Orbit	40 g	60 min	9.8 %
Gotowanie	orbit	13.6 g	25 min	9.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Spalt Select	10 g	0 min	4.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	10 g	0 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wb-06	Ale	Suche	11.5 g	---