

Weizen Kozła

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **24**
- SRM **23.1**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **20.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **20 min**
- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **20 min**
- Temp **75 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (48.4%)	85 %	4
Ziarno	Pszeniczny Czekoladowy veye	0.2 kg (3.2%)	73 %	1050
Ziarno	Monachijski	1 kg (16.1%)	80 %	16
Ziarno	Caraamber	1 kg (16.1%)	75 %	59
Ziarno	Monachijski Ciemny	1 kg (16.1%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	10 g	10 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 3638 Bavarian Wheat	Ale	Gęstwa	300 ml	Wyeast Labs