

## #20,5 Sesyjny Kozioł w tropikach (wysłodzin)

- Gęstość **13.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **19.6**
- Styl **Weizenbock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.9 L**

### Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.9 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom pszeniczny	1 kg (42.2%)	81 %	6
Ziarno	Pszeniczny ciemny	0.2 kg (8.4%)	85 %	16
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.07 kg (3%)	70 %	1000
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.4 kg (16.9%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.2 kg (8.4%)	80 %	4
Ziarno	Carahell	0.1 kg (4.2%)	77 %	26
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.4 kg (16.9%)	78.3 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	15 min	9.5 %

### Drożdże

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