

## #20 Koziół w tropikach

- Gęstość **17 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **26.6**
- Styl **Weizenbock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 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 **19.4 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**
- Wystadzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom pszeniczny	3.2 kg (49.6%)	81 %	6
Ziarno	Pszeniczny ciemny	0.7 kg (10.9%)	85 %	16
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.25 kg (3.9%)	70 %	1000
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.3 kg (20.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.7 kg (10.9%)	80 %	4
Ziarno	Carahell	0.3 kg (4.7%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	11 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	20 g	15 min	9.5 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	30 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Rakau (NZ)	50 g	10 dni	9.5 %

### Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	Safbrew