

# CoLab #1 - Kozłarz pszenicznik

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **13**
- SRM **22.1**
- Styl **Weizenbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **5.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.5 kg (37.5%)	83 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (25%)	79 %	22
Ziarno	viking dekstrynowy	0.5 kg (12.5%)	79 %	13
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (25%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	20 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale WB-06	Ale	Suche	23 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Suszona skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	20 min

Przyprawa	Goździki	5 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	Cynamon proszek	5 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	Cynamon cały maserowany w whiskey - 3 laski	10 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	Ziarna kakaowca macerowane w whiskey	10 g	Fermentacja cicha	7 dni
Klarowanie	Mech Irlandzki	1.25 g	Gotowanie	10 min