

Evil Little Goat

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **16.5**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **42 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **45.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **42C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Pszoniczny | 4.5 kg (63.4%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (14.1%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 0.7 kg (9.9%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.8 kg (11.3%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom pszenica prażona | 0.1 kg (1.4%) | 70 % | 1000 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tradition | 50 g | 40 min | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------|------------|-------|-------|--------------|
| Bavarian Wheat 11 | Pszoniczne | Suche | 20 g | Gozdawa |