

# 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
- Przetrzyj zacier **30 min** w **42C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszonczny	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	Pszonczne	Suche	20 g	Gozdawa