

## Koziół ofiarny

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **28**
- SRM **15**
- Styl **Weizenbock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **4.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.5 kg (35.7%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (35.7%)	79 %	22
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1 kg (23.8%)	80 %	10
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.15 kg (3.6%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.05 kg (1.2%)	68 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	15 g	60 min	7 %
Gotowanie	Tradition	15 g	30 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wb 06	Pszeniczne	Gęstwa	100 ml	---