

Kozioł w pszenicy 16 Blg

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **23**
- SRM **5.9**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **41.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **45.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	7 kg (59.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (16.9%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	2 kg (16.9%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.4 kg (3.4%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.4 kg (3.4%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	30 min	10 %

Notatki

- Opracowane z przepisu Robiepiwo.pl
10 paź 2017, 23:10