

## Kozioł w Pszenicy

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **20**
- SRM **13.7**
- Styl **Weizenbock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **73 C**, Czas **45 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **73C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3.5 kg (50%)	81 %	6
tylko pszeniczny 20 min / 44st C				
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (28.6%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (7.1%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.8 kg (11.4%)	79 %	130
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.2 kg (2.9%)	75 %	70

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	90 min	8.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Weiss Y1433	Pszeniczne	Suche	11.5 g	---