

koziół z dymu

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **27**
- SRM **17.9**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wędzony bukiem	2.2 kg (31.4%)	82 %	10
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (35.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (14.3%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.4 kg (5.7%)	75 %	188
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.4%)	55 %	985
Ziarno	Viking Melanoidynowy	0.3 kg (4.3%)	75 %	60
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	20 g	60 min	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile