

koziół z dymu

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **32**
- SRM **20.2**
- 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 **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Wędzony bukiem | 2 kg (30.1%) | 82 % | 10 |
| Ziarno | Pszeniczny | 3 kg (45.1%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (15%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Karmelowy żytni Strzegom | 0.5 kg (7.5%) | 75 % | 188 |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.15 kg (2.3%) | 73 % | 1001 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Premiant | 30 g | 60 min | 8 % |
| Gotowanie | Premiant | 20 g | 15 min | 8 % |

Drożdże

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