

Koźlak 100% pszeniczny

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **34**
- SRM **19.5**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **63 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wheat Malt, Dark	2.5 kg (49%)	84 %	16
Ziarno	Wheat munich	1.5 kg (29.4%)	83 %	25
Ziarno	Carared	0.3 kg (5.9%)	75 %	39
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.2 kg (3.9%)	77 %	97
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.2 kg (3.9%)	76 %	150
Ziarno	Enzymatyczny	0.2 kg (3.9%)	76 %	---
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (2%)	78 %	400
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (2%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	I	20 g	60 min	11.5 %