

Koźlak Bunkrowy

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **22**
- SRM **12.5**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **42 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **43.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **48.1 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.4 L** wody do zacierania do **57.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **25.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny	7 kg (55.3%)	82 %	5
Ziarno	Pale Ale Malteurop	2 kg (15.8%)	80 %	7
Ziarno	Cookie	2 kg (15.8%)	72 %	50
Ziarno	Caramel Aromatic Malt	0.5 kg (4%)	75 %	180
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.45 kg (3.6%)	79 %	130
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (5.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertauer tradition	75 g	60 min	5.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertauer tradition	25 g	15 min	5.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale WB-06 Suche	Pszeniczne	Suche	23 g	Fermentis
--------------------	------------	-------	------	-----------