

# Koźlak pszeniczny

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **19.9**
- Styl **Weizenbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

## Kroki

- Temp **42 C**, Czas **30 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **45.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **42C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (39.5%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	3 kg (39.5%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.4 kg (5.3%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (2.6%)	75 %	150
Ziarno	Pszeniczny Monachijski	1 kg (13.2%)	80 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	55 g	60 min	4.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wb 06	Pszeniczne	Gęstwa	300 ml	---