

# Koźlak Pszeniczny

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU **12**
- SRM **14.9**
- Styl **Weizenbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **51 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **56.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **51.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **72.6 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **100 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **12 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **51.9 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Przetrzymaj zacier **12 min** w **78C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **100C**
- Wystadzaj używając **25.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **56.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (2.4%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	10.5 kg (50.6%)	81 %	6
Ziarno	Monachijski	3.5 kg (16.9%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5.5 kg (26.5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (1.2%)	70 %	299
Ziarno	BESTMALZ - Best Melanoidin	0.5 kg (2.4%)	75 %	71

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	62.5 g	60 min	6 %

## Drożdże

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

Wyeast - Weißenstephan Weizen 3068	Ale	Płynne	25 ml	Wyeast Labs
--	-----	--------	-------	-------------