

# Koźlak Pszeniczny

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV ---
- 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 -<br>Weihenstephan<br>Weizen 3068 | Ale | Płynne | 25 ml | Wyeast Labs |
|--|-----|--------|-------|-------------|