

# Koźlak pszeniczny

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **30**
- SRM **19**
- Styl **Weizenbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	4 kg (55.2%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	2.8 kg (38.7%)	80 %	20
Ziarno	weyermann - czekoladowy	0.08 kg (1.1%)	--- %	1200
Ziarno	Caramunich® typ I	0.18 kg (2.5%)	73 %	90
Ziarno	orkiszowy czekoladowy	0.18 kg (2.5%)	--- %	1000

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	30 g	60 min	4.3 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	30 g	60 min	8.7 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	8 g	10 min	5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale wb06	Ale	Suche	11.5 g	---