

## koźlak pszeniczny

---

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **18**
- SRM **13.9**
- Styl **Weizenbock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (49.5%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (24.8%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (16.5%)	80 %	16
Ziarno	Carahell	0.3 kg (5%)	77 %	26
Ziarno	Special B Castle	0.2 kg (3.3%)	70 %	350
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.06 kg (1%)	73 %	1001

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	30 g	30 min	7 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	10 min	3.5 %