

Koźlak pszeniczny

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **18**
- SRM **21**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.4 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	4.8 kg (55.8%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	3.3 kg (38.4%)	80 %	20
Ziarno	weyermann - czekoladowy	0.1 kg (1.2%)	--- %	1200
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (2.3%)	73 %	90
Ziarno	orkiszowy czekoladowy	0.2 kg (2.3%)	--- %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	60 g	60 min	4.3 %

Drożdże

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