

# Koźlak pszeniczny Lichtusa

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **20**
- SRM **17.8**
- Styl **Weizenbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

## Kroki

- Temp **46 C**, Czas **10 min**
- Temp **51 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **56 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **50.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **46C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **51C**
- Przetrzyj zacier **56 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **5.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.2 kg (57.1%)	85 %	4
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	1 kg (26%)	80 %	6
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (13%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.05 kg (1.3%)	68 %	400
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (2.6%)	70 %	1000

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	45 min	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	50 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- 46°C - 10 min,  
51°C - 15 min,  
63°C - 10 min, dekokt (5,5 z 16.5 l.)  
dekokt 71°C - 15 min,  
dekokt 100°C - 20 min  
zacier główny w tym czasie: 63°C - 64°C - 56 min,  
przenoszę dekokt i dodaję czekoladowy i carafa 2  
70°C - 71°C - 30 min,  
75°C- 77°C - 5 min.  
*17 mar 2018, 06:31*