

# Koźlak pszeniczny majowy

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **29**
- SRM **20.5**
- Styl **Weizenbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.9 kg (49.2%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2 kg (33.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (8.5%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.4%)	75 %	150
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.3 kg (5.1%)	73 %	887

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	15 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Marynka	15 g	30 min	10 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	10 min	3.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

lallemand - Belgian wit style	Pszeniczne	Gęstwa	100 ml	---
-------------------------------	------------	--------	--------	-----