

# Koźlak pszeniczny

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **18.2**
- Styl **Weizenbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

## Kroki

- Temp **45 C**, Czas **30 min**
- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	4 kg (55.1%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1.4 kg (19.3%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1.2 kg (16.5%)	80 %	16
Ziarno	zakwaszający	0.05 kg (0.7%)	70 %	6
Ziarno	Carahell	0.3 kg (4.1%)	77 %	26
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (3.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Czekoladowy	0.06 kg (0.8%)	60 %	788

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	12 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %

## Drożdże

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

WLP300 - Hefeweizen Ale Yeast	Pszeniczne	Płynne	200 ml	---
-------------------------------------	------------	--------	--------	-----

### Notatki

- w temperaturze 45°C tylko pszeniczny  
w 67°C dodane wszystkie poza special B i czekoladowym  
w 72°C dodane special B  
czekoladowy dodany do filtracji  
8 wrz 2016, 09:27