

# Koźłotak

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **30**
- SRM **13.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

## Kroki

- Temp **43 C**, Czas **15 min**
- Temp **54 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **46.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **43C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Wyladuj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (33.3%)	79 %	10
Ziarno	Viking melanoidynowy	2 kg (33.3%)	75 %	60
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	1 kg (16.7%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (16.7%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	19 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	lunga	5 g	60 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---