

# Podwójny koźlak pszeniczny

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV **10.9 %**
- IBU **34**
- SRM **29.4**
- Styl **Weizenbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

## Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **50C**
- Wystadzaj używając **3.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (51.7%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1 kg (17.2%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (17.2%)	80 %	16
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (6.9%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (1.7%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.7%)	55 %	985
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (3.4%)	65.2 %	315

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	30 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Warrior	20 g	20 min	15.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gęstwa gwoździe i banany	Pszeniczne	Płynne	200 ml	Swoje

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Laska wanilii	3 g	Gotowanie	10 min
-----------------	---------------	-----	-----------	--------

### Notatki

- Dekokcja jak przy pszenicy  
Sól barwiący dodaj na sam koniec do zacierania, do zabarwienia.  
*4 paź 2024, 20:33*