

Przeniczny koźlak

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **16**
- SRM **10.4**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (16.7%)	79 %	10
Ziarno	strzegom golden ale	1 kg (16.7%)	78 %	10
Ziarno	Bestmalz Red X	1 kg (16.7%)	79 %	30
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (50%)	85 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	15 g	60 min	5.4 %
Gotowanie	Hallertau	20 g	15 min	5.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau	15 g	5 min	5.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Weihenstephan Weizen	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs