

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 |