Pszenicokoźlak

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **---**
- SRM **5**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	4 kg *(50%)*	82 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	3 kg *(37.5%)*	80.5 %	4
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.5 kg *(6.3%)*	75 %	5
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg *(6.3%)*	70 %	2

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.