

# wędzony Koźlak

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **28**
- SRM **12.7**
- 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 **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Wędzony bukiem Viking Malt | 4 kg (70.2%)   | 82 %       | 10  |
| Ziarno | Monachijski                | 1 kg (17.5%)   | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Caraaroma                  | 0.25 kg (4.4%) | 78 %       | 400 |
| Ziarno | Pszeniczny                 | 0.25 kg (4.4%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne          | 0.2 kg (3.5%)  | 85 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 5 g   | 55 min | 15.5 %     |
| Gotowanie | Premiant               | 20 g  | 55 min | 8.7 %      |
| Gotowanie | Premiant               | 10 g  | 10 min | 8.7 %      |
| Gotowanie | East Kent Goldings     | 5 g   | 10 min | 6.3 %      |