

# 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
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj 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 %