

# Weizenbock /Kozłak Pszeniczny

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **23**
- SRM **6.2**
- Styl **Weizenbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **31 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **32.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	5 kg (55.6%)	82 %	5
Ziarno	Monachijski	2 kg (22.2%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (22.2%)	79 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	50 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	50 g	5 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentum Mobile FM41	Pszeniczne	Płynne	500 ml	Fermentum Mobile