

# 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 |