

## #100 koźlak

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **25**
- SRM **16.7**
- Styl **Traditional Bock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.7 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (60.3%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (30.2%)	79 %	10
Ziarno	Melanoiden Malt	0.25 kg (5%)	80 %	39
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (2%)	68 %	601
Ziarno	Biscuit Malt	0.125 kg (2.5%)	79 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	12 g	40 min	5.5 %
Gotowanie	Perle	20 g	40 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 2308 munich lager	Lager	Gęstwa	150 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Wirflok	1 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- Karmelowy 600 dodać na początku przerwy 68st.

Fermentacja

8 (4dni) - 9 (3dni) - 10 (3dni) - 11 (4dni) - 12 (4dni) - 16 (4dni)

Piwo zajęło 6 miejsce na MPPD '22

29 mar 2022, 18:10