

Koziółek

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **21.9**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **16 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.3 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **56.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.5 kg (58.8%)	--- %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.25 kg (29.4%)	--- %	10
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (2.4%)	58.7 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (7.1%)	--- %	2
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (2.4%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	hallertauer magnum	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Hallertau comet	10 g	20 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
brewmasters lager	Lager	Gęstwa	500 ml	Mangrove Jack's

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia	4 g	Zacieranie	---