

KOŻLAK

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **27**
- SRM **13.8**
- Styl **Traditional Bock**

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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **70 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **70C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (44.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (14.9%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (7.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.7 kg (10.4%)	70 %	49
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.7 kg (10.4%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.5%)	55 %	985
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.3 kg (4.5%)	75 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	26 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	Marynka	14 g	40 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis
------------------	-------	-------	------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	10 min