

koźlak

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **30**
- SRM **14**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **73 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **73C**
- Wyladuj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	2.1 kg (29.2%)	81 %	7
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	3.3 kg (45.8%)	80 %	20
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (4.2%)	--- %	400
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (6.9%)	81 %	53
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1 kg (13.9%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Tradition	60 g	20 min	5.5 %

Drożdże

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

FM31 Bawarska Dolina	Lager	Gęstwa	350 ml	Arktos
-------------------------	-------	--------	--------	--------