

Koźlak

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **25**
- SRM **16.2**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Wyladuj używając **22.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	4 kg (52.3%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.5 kg (32.7%)	79 %	10
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.35 kg (4.6%)	78 %	100
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (3.9%)	70 %	299
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (6.5%)	73 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum pl	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Perle	20 g	15 min	5.7 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlloc	2.5 g	Gotowanie	10 min