

Koźlak Wędzony

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **23**
- SRM **20**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	3.8 kg (54.3%)	81 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich	2 kg (28.6%)	80.5 %	16
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	0.4 kg (5.7%)	80 %	20
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (7.1%)	73 %	80
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (2.9%)	70 %	299
Ziarno	Weyermann - Carafa III Special	0.1 kg (1.4%)	5 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	23 g	60 min	10.3 %

Drożdże

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

WLP833 - German Bock Lager Yeast	Lager	Płynne	40 ml	White Labs
----------------------------------	-------	--------	-------	------------