

# Koźlak wędzony - Gawędzarz

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **27**
- SRM **14**
- Styl **Traditional Bock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **23.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 2 kg (35.7%)   | 79 %       | 22  |
| Ziarno | Caramunich® typ I           | 0.2 kg (3.6%)  | 73 %       | 80  |
| Ziarno | Weyermann - Carafa I        | 0.1 kg (1.8%)  | 70 %       | 690 |
| Ziarno | Słód Wędzony Steinbach      | 2.9 kg (51.8%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Biscuit Malt                | 0.4 kg (7.1%)  | 79 %       | 45  |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka           | 25 g  | 60 min | 9 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 20 g  | 10 min | 5 %        |

## Drożdże

| Nazwa         | Typ   | Forma  | Ilość  | Laboratorium                       |
|---------------|-------|--------|--------|------------------------------------|
| Saflager S-23 | Lager | Gęstwa | 200 ml | Fermentis Division of S.I.Lesaffre |

## Notatki

- Piwo w punkt. Finał WIELKOPOLSKI KONKURS PIW DOMOWYCH 2024, 5-te miejsce ostatecznie.  
29 kwi 2025, 09:27