

koźlok 2

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **20**
- SRM **16.7**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **16.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.3 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.2 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.1 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	castle- Light Munich Malt	2.3 kg (56.5%)	82 %	14
Ziarno	red active	0.7 kg (17.2%)	79 %	35
Ziarno	BESTMALZ - Best Melanoidin	0.2 kg (4.9%)	75 %	71
Ziarno	Caramunich® typ I	0.22 kg (5.4%)	73 %	80
Ziarno	castle - Vienna Malt	0.6 kg (14.7%)	77.5 %	7
Ziarno	weyermann - Pszeniczny Czekoladowy	0.05 kg (1.2%)	73 %	1001
koniec zacierania				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	12 g	60 min	10.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wyeast munich lager	Lager	Gęstwa	200 ml	---