

## Nowy koźlak na steinbahu

---

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **26**
- SRM **11.1**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23,4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	4 kg (51.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (19.2%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	2 kg (25.6%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.3 kg (3.8%)	76 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	15 g	5 min	10 %