

## Nowy Okoncony Koziołek

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **27**
- SRM **19.1**
- Styl **Traditional Bock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.4 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Słód Wędzony Steinbach      | 5 kg (50.8%)   | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 3 kg (30.5%)   | 79 %       | 22   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński          | 1 kg (10.2%)   | 79 %       | 10   |
| Ziarno | Special B Malt              | 0.2 kg (2%)    | 65.2 %     | 315  |
| Ziarno | Special w                   | 0.2 kg (2%)    | 70 %       | 350  |
| Ziarno | red crystal                 | 0.2 kg (2%)    | 65 %       | 350  |
| Ziarno | Weyermann - Melanoiden Malt | 0.2 kg (2%)    | 81 %       | 53   |
| Ziarno | Czekoladowy                 | 0.05 kg (0.5%) | 60 %       | 1000 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga   | 30 g  | 60 min | 11 %       |
| Gotowanie | Marynka | 20 g  | 10 min | 10 %       |