

# Okopcony Koziot

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **20**
- SRM **19.9**
- Styl **Traditional Bock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.2 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Wystadzaj używając **5.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (33.1%)	79 %	22
Ziarno	Słód Wędzony	2.5 kg (41.3%)	80 %	5
Ziarno	Special B Castle	0.15 kg (2.5%)	70 %	350
Ziarno	Special w Castle	0.15 kg (2.5%)	70 %	350
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (16.5%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.2 kg (3.3%)	81 %	53
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.05 kg (0.8%)	68 %	1300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	8 %
Gotowanie	Marynka	10 g	30 min	8 %

## Drożdże

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

FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	300 ml	Fermentum Mobile
-------------------------	-------	--------	--------	------------------

## Notatki

- weyerman wędzony bukiem 1kg chateau smoked castle malting 1,5  
OG:17blg  
FG:5  
22 lis 2020, 20:34