

Okopcony Koziot

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **18**
- SRM **18.5**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.5 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 **22.9 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 **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (30.5%)	79 %	22
Ziarno	Słód Wędzony	2.5 kg (38.2%)	80 %	5
Ziarno	Special B Castle	0.15 kg (2.3%)	70 %	350
Ziarno	Special w Castle	0.15 kg (2.3%)	70 %	350
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.3%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.2 kg (3.1%)	81 %	53
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.05 kg (0.8%)	68 %	1300
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (7.6%)	81 %	4

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