#08 Koźlak

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **21**
- SRM **14.5**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.4 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słodownia Strzegom - pilzneński	4 kg *(55.9%)*	80 %	3
Ziarno	Słodownia Strzegom - monachijski I	2 kg *(28%)*	79 %	12
Ziarno	Słodownia Strzegom - karmelowy 600	0.1 kg *(1.4%)*	69 %	600
Ziarno	Caramunich Malt	0.25 kg *(3.5%)*	71.7 %	110
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.25 kg *(3.5%)*	75 %	200
Ziarno	Słodownia Strzegom - karmelowy 150	0.25 kg *(3.5%)*	76 %	150
Ziarno	Malteurop - pszeniczny	0.3 kg *(4.2%)*	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	20 min	4 %

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Gotowanie	Tradition	15 g	50 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W34/70	Lager	Kultury	340 g	---