

1 - Kozlak

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **28**
- SRM **11.4**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (32.3%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	3 kg (32.3%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (21.5%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.8 kg (8.6%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (5.4%)	68 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	15 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Magnum	25 g	50 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	20 g	10 min	4.5 %