

## 132 Koźlak

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **28**
- SRM **16.4**
- Styl **Traditional Bock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23,4 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (41.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (41.7%)	79 %	16
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (6.9%)	73 %	120
Ziarno	Melanoidynowy	0.4 kg (5.6%)	80 %	40
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (4.2%)	78 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertauer Taurus	10 g	60 min	15.8 %
Gotowanie	Hallertau	20 g	60 min	5.4 %
Gotowanie	Hallertau	20 g	20 min	5.4 %
Gotowanie	Hallertau	20 g	1 min	5.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 2308 Munich Lager	Lager	Gęstwa	200 ml	Wyeast Labs