

#14 Kozłak weselny

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **26**
- SRM **8.6**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (47.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (20.5%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (6.8%)	75 %	30
Ziarno	Caraamber	0.2 kg (2.7%)	75 %	59
Ziarno	Carared	0.1 kg (1.4%)	75 %	39
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (20.5%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum49	15 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	40 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	100 ml	Fermentis