

## #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    |