

## 143 Koźlak

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **24**
- SRM **15.1**
- Styl **Traditional Bock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (40.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (40.5%)	79 %	16
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (6.8%)	73 %	120
Ziarno	Melanoidynowy	0.4 kg (5.4%)	80 %	40
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (4.1%)	78 %	400
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (2.7%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertauer Taurus	11 g	60 min	15.8 %
Gotowanie	Hallertau	20 g	30 min	5.4 %
Gotowanie	Hallertau	20 g	15 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