

## #21 Koźlak

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **31**
- SRM **26.4**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.8 kg (47.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (16.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (16.9%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.5%)	85 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.4%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (3.4%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3.4%)	68 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	25 g	60 min	12 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	5 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

### Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Po burzliwej rozlane na pół i dodane na ~8~10L  
1 duża sparzona papryczka habanero, która prawie nic nie wniosła  
po kilku dniach 4 małe papryczki, które kurewsko podbiły ostrość  
26 wrz 2017, 10:50