

## #64 Koźlak

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **25**
- SRM **8.1**
- Styl **Traditional Bock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	3 kg (48.4%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (24.2%)	79 %	10
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (24.2%)	81 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.1 kg (1.6%)	73 %	120
Ziarno	Carabelge	0.1 kg (1.6%)	80 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	5 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Oslo	Ale	Płynne	1000 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	whirlfloc	1 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	pożywka	1 g	Gotowanie	5 min

### Notatki

- Warzenie 11 VI 20  
12 cze 2020, 11:45