

#99 Koźlak

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **40**
- SRM **7**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.2 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	1.4 kg (48.3%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.7 kg (24.1%)	79 %	10
Ziarno	Pilzneński	0.7 kg (24.1%)	81 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.05 kg (1.7%)	73 %	120
Ziarno	Carabelge	0.05 kg (1.7%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	30 min	8 %
Gotowanie	Willamette	50 g	5 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fm27	Ale	Płynne	465.12 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	whirlfloc	0.47 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	pożywka	2 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- 08/05/22

Drożdże zadane 09/05 o 7:00 - 15C

Dzień 1 wieczór - po 36h podniesione do 16,5C

Dzień 2 wieczór - 18C

Dzień 3 rano - wyłączam sterownik, poza lodówką jest 21C (wyjazd)

CC - 19/05 rano, jeśli będzie odfermentowane

8 maj 2022, 21:22