

#B013 KOŻLAK

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **34**
- SRM **14.4**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadź używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (36.4%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (18.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (18.2%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1 kg (18.2%)	75 %	59
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.5 kg (9.1%)	100 %	99

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W34/70	Lager	Suche	11 g	---

Notatki

- 24.11.2021 = warzenie
- 25.11.2021 = start fermentacji 11,5C 20BLG
- 3 lis 2021, 20:38