

## Fest Koza

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **32**
- SRM **20.9**
- Styl **Doppelbock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.8 kg (13.9%)	75 %	80
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.5%)	75 %	150
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	3.5 kg (60.7%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.05 kg (0.9%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.02 kg (0.3%)	70 %	1150
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.5%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (17.3%)	79 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	50 g	50 min	6.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W-34	Lager	Gęstwa	300 ml	---