

Final & ICE Stargardzki Koziółek #1

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **8**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **33.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **22.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **46.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Munich Malt II	5.9 kg (49.6%)	78 %	---
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	4.9 kg (41.2%)	81 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.35 kg (2.9%)	79 %	45
Ziarno	Melanoiden Malt	0.5 kg (4.2%)	80 %	39
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (2.1%)	78 %	320

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	8.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w34/70	Lager	Gęstwa	385 ml	Fermentis