

## Gil (Kozłak Jesienny)

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **36**
- SRM **20.5**
- Styl **Traditional Bock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (30.3%)	80 %	20
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	1 kg (30.3%)	81 %	8
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (15.2%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.4 kg (12.1%)	81 %	53
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (12.1%)	78 %	350

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	10 g	10 min	10 %
Gotowanie	Marynka	10 g	5 min	10 %
Whirlpool	Marynka	30 g	10 min	10 %
Na zimno	Marynka	30 g	3 dni	10 %

### Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	8 g	Safale

### Notatki

- Za niski ekstrakt. Przechmielone.  
24 kwi 2019, 12:06