

# Górski Koziół

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **21**
- SRM **18.5**
- Styl **Traditional Bock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **40.8 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **45.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.8 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min w 63C**
- Przetrzyj zacier **50 min w 72C**
- Wyszładzaj używając **26.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **45.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	7 kg (58.8%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (25.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (8.4%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (2.5%)	68 %	601
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.6 kg (5%)	75 %	80

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	50 g	70 min	5.5 %
Gotowanie	Tradition	40 g	20 min	5.5 %

## Notatki

- Przepis z TwójBROWAR

Fermentacja:

Burzliwa - 12-14 st. C. 14 dni

Cicha - 12-14 st. C. 14 dni - temperatura możliwie jak najniższa

Butelkowanie:

6g glukozy na 1 L piwa.

Leżakowanie:  
12-14 st. C. przez 1,5 miesiąca.  
*16 paź 2017, 22:06*