

Jedliński Koźlak

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **12**
- SRM **17.7**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **261 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **305.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **370.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **246 L**
- Całkowita objętość zacieru **328 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Ger	14.5 kg (17.7%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	54 kg (65.9%)	80 %	20
Ziarno	Karmel 30	3 kg (3.7%)	61 %	30
Ziarno	Strzegom 400	4 kg (4.9%)	70 %	299
Ziarno	Melaidynowy	3.2 kg (3.9%)	70 %	45
Ziarno	Aromatyczny	3 kg (3.7%)	70 %	270
Ziarno	Barwiący	0.3 kg (0.4%)	55 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	200 g	60 min	6.1 %
Whirlpool	Hersbrucker	900 g	7 min	4.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
34/70	Lager	Suche	5 g	fermentis