

# Jesienny Koźlak

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **31**
- SRM **42.3**
- Styl **American Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (47.9%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy ciemny	1.7 kg (23.9%)	90 %	621
Cukier	Cukier	2 kg (28.2%)	75 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	20 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Saphir	20 g	30 min	3.9 %
Gotowanie	Magnat	20 g	25 min	11.2 %
Gotowanie	Magnat	10 g	1 min	11.2 %
Gotowanie	Saphir	30 g	1 min	3.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP099 - Super High Gravity Ale Yeast	Ale	Suche	11.5 g	White Labs