

Koziot

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **26**
- SRM **13.4**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **55.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 6 kg (78.9%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Pilzneński | 0.5 kg (6.6%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Special B Castle | 0.3 kg (3.9%) | 70 % | 400 |
| Ziarno | Aromatic Malt BESTMALZ | 0.3 kg (3.9%) | 78 % | 50 |
| Ziarno | Monachijski | 0.5 kg (6.6%) | 80 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 30 g | 45 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Hallertauer Mittelfrüh | 30 g | 0 min | 3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-------|--------|--------|--------------|
| 34/70 | Lager | Gęstwa | 500 ml | --- |