

KOZIOŁ

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **22**
- SRM **19.1**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich	2.5 kg (37.9%)	80.5 %	16
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich	1 kg (15.2%)	80.5 %	28
Ziarno	BESTMALZ - Best Vienna	1.5 kg (22.7%)	80.5 %	9
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (7.6%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (4.5%)	68 %	601
Ziarno	BESTMALZ - Best Melanoidin	0.3 kg (4.5%)	75 %	71
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.6%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	35 g	70 min	5.5 %
Gotowanie	Tradition	20 g	10 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager	Lager	Gęstwa	420 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	10 min