

Koziółek

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **16**
- SRM **21**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.6 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.8 kg (22.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.8 kg (22.1%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3.5 kg (42.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (2.5%)	70 %	299
Ziarno	Carabelge	0.25 kg (3.1%)	80 %	30
Ziarno	Abbey Castle	0.25 kg (3.1%)	80 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (3.7%)	75 %	100
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.05 kg (0.6%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	25 g	75 min	4 %
Gotowanie	Tradition	15 g	60 min	4 %
Gotowanie	Tradition	15 g	20 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile