

Koziółek

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **20**
- SRM **14.3**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **61.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **78.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **61.3 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep©Lager Malteurop	5 kg (28.6%)	80 %	3
Ziarno	Mep©Pilsner Malteurop	5 kg (28.6%)	80 %	4
Ziarno	SŁÓD WIEDEŃSKI Optima Poznań	3 kg (17.1%)	80 %	10
Ziarno	SŁÓD MONACHIJSKI Optima Poznań	3 kg (17.1%)	80 %	19
Ziarno	Cookie Viking Malt	1 kg (5.7%)	80 %	50
Ziarno	Karmelowy 600EBC Viking Malt	0.5 kg (2.9%)	80 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	45 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	4 %