

## Koziółek II

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **15**
- SRM **17.9**
- 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 **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.2 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 **24.9 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**
- Wyladuj używając **16.3 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 (21.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.8 kg (21.7%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3.5 kg (42.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (3.6%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (6%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (3.6%)	75 %	100
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (1.2%)	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

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile