

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**
- Wyszadzaj 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

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