

Koźlaczek

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **22**
- SRM **15.3**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.5 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.5 kg (29.1%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (34.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.9 kg (10.5%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	1.4 kg (16.3%)	81 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (3.5%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (2.3%)	68 %	601
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (3.5%)	79 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Tradition	20 g	10 min	5 %
Gotowanie	Tradition	50 g	80 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager	Lager	Suche	20 g	---

Dodatki

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

Notatki

- karmelowy 600 dodać na ostatnie 10 min (76 st)
10 gru 2020, 20:24