

## koźlak

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **29**
- SRM **14.6**
- Styl **Doppelbock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (35.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.5 kg (44.2%)	79 %	16
Ziarno	Special B Castle	0.2 kg (3.5%)	70 %	350
Ziarno	Weyermann - Carared	0.3 kg (5.3%)	75 %	45
Ziarno	Carafa II	0.05 kg (0.9%)	70 %	812
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.6 kg (10.6%)	75 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	20 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Hallertau	20 g	15 min	5.5 %
Gotowanie	Hallertau	10 g	5 min	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w34/70	Lager	Gęstwa	200 ml	fermentis