

## Kozlak 16 BLG z ekstraktów (piwoszarnia)

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **26**
- SRM **33**
- Styl **Traditional Bock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (66.7%)	80 %	45
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy bursztynowy	1.7 kg (33.3%)	80 %	300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Spält	50 g	60 min	5.5 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11 g	Fermentis

### Notatki

- gotujemy 17 litrów wody i potem dodajemy ogrzany ekstrakt

burzliwa 12-14 stopni, 16 dni  
cicha 7 stopni. 16 dni  
7 maj 2023, 16:01