

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