

## Kozłak

---

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **33**
- SRM **19.9**
- Styl **Traditional Bock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Wiedeński	1 kg (23.3%)	79 %	8.5
Ziarno	Viking Malt Monachijski Jasny	1 kg (23.3%)	78 %	16
Ziarno	Viking Malt Monachijski Ciemny	1 kg (23.3%)	78 %	22
Ziarno	Viking Malt Cookie	1 kg (23.3%)	72 %	50
Ziarno	Viking Malt Karmelowy 300	0.3 kg (7%)	75 %	300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	7.1 %