

# Kozlak

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **20**
- SRM **14.1**
- Styl **Traditional Bock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (54.4%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	2 kg (27.2%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (4.1%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.8 kg (10.9%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.15 kg (2%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (1.4%)	70 %	299

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Tradition	16 g	20 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	16 g	10 min	4.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	150 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	irish moss	7 g	Gotowanie	10 min