

Koźlak 2020

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **24**
- SRM **23**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.64 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Pilzneński 3-4,3 Viking Malt | 2 kg (22.7%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski jasny 14-18 Viking Malt | 2 kg (22.7%) | 78 % | 16 |
| Ziarno | Monachijski ciemny 20-24 Viking Malt | 2 kg (22.7%) | 78 % | 22 |
| Ziarno | Wiedeński 7-10 Viking Malt | 1 kg (11.4%) | 79 % | 9 |
| Ziarno | Carabelge 30-35 Weyermann | 1 kg (11.4%) | 74 % | 33 |
| Ziarno | Caramunich typ I 80-100 Weyermann | 0.4 kg (4.5%) | 73 % | 90 |
| Ziarno | Karmelowy 300 Viking Malt | 0.2 kg (2.3%) | 73 % | 300 |
| Ziarno | Żyto prażone 1000 Viking Malt | 0.2 kg (2.3%) | 50 % | 1000 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Victoria Secret | 16 g | 40 min | 19.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|--------|--------|--------------|
| Saflager W-34/70 | Lager | Gęstwa | 250 ml | Fermentis |