

Koźlak 2021

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **21**
- SRM **26.4**
- 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 **27.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.64 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński 3-4,3 Viking Malt	5 kg (46.3%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski jasny 14-18 Viking Malt	2 kg (18.5%)	78 %	16
Ziarno	Monachijski ciemny 20-24 Viking Malt	1 kg (9.3%)	78 %	22
Ziarno	Wiedeński 7-10 Viking Malt	1 kg (9.3%)	79 %	9
Ziarno	Carabelge 30-35 Weyermann	1 kg (9.3%)	74 %	33
Ziarno	Caramunich typ I 80-100 Weyermann	0.4 kg (3.7%)	73 %	90
Ziarno	Karmelowy 300 Viking Malt	0.2 kg (1.9%)	73 %	800
Ziarno	Żyto prażone 1000 Viking Malt	0.2 kg (1.9%)	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