

Kozlak 2021

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **24**
- SRM **15.7**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.85 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 Weyermann	5 kg (61.3%)	78 %	23
Ziarno	Pszeniczny jasny 3-5 Weyermann	1 kg (12.3%)	82 %	4
Ziarno	Melanoidynowy 60-80 Weyermann	1 kg (12.3%)	75 %	70
Ziarno	Cara Gold 110-130 Castle Malting	1 kg (12.3%)	78 %	0
Ziarno	Cafe 420-520 Castle Malting	0.15 kg (1.8%)	50 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	20 min	12.7 %