

# Kozłak

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **22**
- SRM **16**
- Styl **Traditional Bock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	4 kg (59.3%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (3.7%)	75 %	30
Dla trwałości piany, słodowy aromat.				
Ziarno	Pilzneński	2 kg (29.6%)	81 %	4
Ziarno	Special B Castle	0.4 kg (5.9%)	70 %	350
Słód karmelowy ciemny, nadaje piwu rodzynekowo-karmelowy smak i zapach oraz głęboki brązowy kolor.				
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (1.5%)	79 %	50
karmelowy, wnosi pełnie, nadaje piwu charakterystyczny chlebowy, herbatnikowy smak.				

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	30 g	75 min	5.5 %
Gotowanie	Tradition	20 g	20 min	5.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentum mobile	Lager	Płynne	125 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min