

Kozlak #3

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **30**
- SRM **12.7**
- Styl **Doppelbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **170 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **178.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **206.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **153.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **215.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	25 kg (37.6%)	80 %	16
Ziarno	Viking Pale Ale malt	25 kg (37.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	5 kg (7.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (0.8%)	68 %	1200
Cukier	cukier	5 kg (7.5%)	100 %	0
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	6 kg (9%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	300 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	Marynka	100 g	30 min	7.8 %
Gotowanie	marynka	100 g	5 min	7.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	3000 ml	Fermentis