

# Kozlak

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **17**
- SRM **24.7**
- Styl **Traditional Bock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	3.5 kg (58.8%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (25.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (8.4%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.15 kg (2.5%)	68 %	601
Ziarno	melanoidynowy	0.3 kg (5%)	80 %	80

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	25 g	10 min	5.5 %
Gotowanie	Tradition	20 g	60 min	5.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Bavarian lager m76	Lager	Suche	10 g	Mangrove Jack's