

Kozłak

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **24**
- SRM **21**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (26.7%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (26.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (26.7%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	1 kg (13.3%)	70 %	49
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (3.3%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (3.3%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	15 g	60 min	7.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Puławski	15 g	15 min	7.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Puławski	45 g	10 min	7.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP800 - Pilsner Lager Yeast	Lager	Płynne	10 ml	White Labs