

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 |