

## koźlak

---

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **24**
- SRM **15.5**
- Styl **Traditional Bock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.5 kg (53.5%)	79 %	16
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	1 kg (21.4%)	82 %	10
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.8 kg (17.1%)	80 %	5
Ziarno	Caramunich® typ I	0.15 kg (3.2%)	73 %	80
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.07 kg (1.5%)	68 %	400
Ziarno	Special B Malt	0.1 kg (2.1%)	65.2 %	315
Ziarno	Carared	0.05 kg (1.1%)	75 %	39

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	40 min	7 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	10 g	40 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	8 g	5 min	4 %