

## koźlak

---

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU ---
- SRM **15.5**
- Styl **Doppelbock**

### 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (24.4%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.3 kg (7.3%)	81 %	53
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (36.6%)	80 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (6.1%)	73 %	120
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (24.4%)	79 %	10
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.05 kg (1.2%)	73 %	1001