

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 |