

Kozłak

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU ---
- SRM **13.2**
- Styl **Doppelbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (21.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	4 kg (42.1%)	79 %	22
Ziarno	Wiedeński Castlemalting	2 kg (21.1%)	78 %	8
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.5 kg (5.3%)	78 %	120
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (10.5%)	80 %	4