

# Kozlak

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **20**
- SRM **19.4**
- Styl **Traditional Bock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	5 kg (54.9%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (11%)	79 %	10
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (27.5%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.3 kg (3.3%)	68 %	300
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (1.1%)	70 %	1034
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (2.2%)	65.2 %	315

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
bavarian lager	Lager	Gęstwa	320 ml	---

## Notatki

- karafa na wygrzew  
16 maj 2021, 14:15