

# Kozłak

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **24**
- SRM **14.9**
- Styl **Traditional Bock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.9 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.45 kg (39%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.55 kg (41.7%)	79 %	16
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	0.5 kg (13.4%)	80 %	20
Ziarno	Special B Malt	0.08 kg (2.2%)	65.2 %	315
Ziarno	Caramunich® typ I	0.12 kg (3.2%)	73 %	80
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.02 kg (0.5%)	68 %	1200

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lubelski	24 g	60 min	5 %
Gotowanie	Hersbrucker	10 g	5 min	3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w34/70	Lager	Gęstwa	200 ml	fermentis