

Kozlak

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **39**
- SRM **55.6**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **100 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **2.4 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **100C**
- Wyladuj używając **28.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Cararye - żytni karmelowy Weyermann®	0.2 kg (5%)	75 %	175
Ziarno	Słód melanoidynowy Weyermann® parzony	0.2 kg (5%)	81 %	70
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (5%)	70 %	900
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy ciemny	1.7 kg (42.5%)	80 %	650
Płynny ekstrakt	Gozdawa Amber (bursztynowy) ekstrakt słodowy niechmielony	1.7 kg (42.5%)	80 %	225

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	11.7 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	15 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Saflager S-189	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis
----------------	-------	-------	--------	-----------

Notatki

- Słody śrutowane (Cararye, melanoidowy parzony i Carafa) namoczone w 3-4 l wody o temperaturze 65-70°C przez 30 min.
Słody odsączyć (nie wyciskać), przepłukane letnią wodą.
Powstały ekstrakt przefiltrować.
24l wody + powstały ekstrakt + słody (ciemny i bursztynowy) - doprowadzić do wrzenia i gotować przez godzinę.
Chmienie:
-60 min Chmiel Magnum - suszona szyszka
-15 min Chmiel Cascade (PL) - suszona szyszka
Brzeczkę ostudzić i zadać drożdże Fermentis Saflager S-189
19 sty 2022, 13:46