

## Kozłak

---

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **20**
- SRM **21.1**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (83.3%)	79 %	22
Ziarno	Viking Melanoidynowy	0.4 kg (11.1%)	75 %	60
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (5.6%)	68 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tettnang	20 g	50 min	4.9 %
Whirlpool	Tettnang	30 g	5 min	4.9 %