

koźlak

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **23**
- SRM **15.5**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (22.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (45.8%)	79 %	16
Ziarno	Abbey Castle	0.3 kg (4.6%)	80 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.1%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.25 kg (3.8%)	76 %	150
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.3 kg (4.6%)	75 %	60
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.3%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northern Brewer	20 g	60 min	9 %
Gotowanie	Northern Brewer	20 g	10 min	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
34/70	Lager	Gęstwa	250 ml	safal