

# Kozlak

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **27**
- SRM **14.5**
- 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 **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (35.3%)	79 %	16
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2 kg (23.5%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	2 kg (23.5%)	80 %	20
Ziarno	Viking Melanoidynowy	1 kg (11.8%)	75 %	60
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (5.9%)	73 %	170

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	11.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis

## Notatki

- 62-65 C przerwa maltozowa 30min
  - 72 C przerwa dekstrynująca 20-30 min
  - 78 C wygrzew 10-15 min
- 6 maj 2022, 10:17