

Kozłak

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **26**
- SRM **16.2**
- 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 **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	4 kg (52.3%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.5 kg (32.7%)	79 %	10
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.35 kg (4.6%)	78 %	100
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (3.9%)	70 %	299
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (6.5%)	73 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Marynka	15 g	15 min	10 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirloc	2.5 g	Gotowanie	10 min