

# Kozłak

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **17**
- SRM **19**
- Styl **Traditional Bock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	2 kg (57.1%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (28.6%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (2.9%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (7.1%)	75 %	150
Ziarno	Viking Melanoidynowy	0.15 kg (4.3%)	75 %	60

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	12.5 g	70 min	5.5 %
Gotowanie	Tradition	10 g	10 min	5.5 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11 g	Fermentis