

# koźlak

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **17.1**
- Styl **Traditional Bock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (48.5%)	79 %	16
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	1 kg (24.3%)	82 %	10
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.8 kg (19.4%)	80 %	5
Ziarno	Caramunich® typ I	0.15 kg (3.6%)	73 %	80
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.05 kg (1.2%)	68 %	400
Ziarno	Specjal B Malt	0.1 kg (2.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Jęczmień palony	0.02 kg (0.5%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	15 g	40 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	5 min	4 %