

KOŻLAK

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **45**
- SRM **20.5**
- 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 **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann®-Barke® Pilsner	5 kg (67.6%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann® - Munich® Ciemny	1 kg (13.5%)	80 %	25
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.8%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann® Caraaroma®	0.2 kg (2.7%)	78 %	400
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.5 kg (6.8%)	60 %	4
Ziarno	Słód Barwiący Viking Malt	0.2 kg (2.7%)	70 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Cascade	50 g	30 min	6 %
Zacieranie	Citra	50 g	30 min	12 %
Gotowanie	Cascade	30 g	30 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	15 min	12 %
Gotowanie	Marynka	30 g	30 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	100 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Trawa cytrus	20 g	Gotowanie	30 min