

Kozłak

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **23**
- SRM **15.3**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **73 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.2 L** wody do zacierania do **54.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **73C**
- Wyszadzaj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2.3 kg (49.9%)	80.5 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (21.7%)	80 %	15
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.45 kg (9.8%)	75 %	150
Ziarno	Caraaroma	0.16 kg (3.5%)	78 %	350
Ziarno	BESTMALZ - Best Vienna	0.7 kg (15.2%)	80.5 %	9

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	tetnanger	55 g	90 min	2.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Gęstwa	170 ml	Fermentis