

koźlak

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU ---
- SRM **17.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **540 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **567 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **623.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **457.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **610 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	88 kg (54.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	25 kg (15.4%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	12.5 kg (7.7%)	76 %	150
Cukier	cukier	10 kg (6.2%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Barwiący	2 kg (1.2%)	68 %	1300
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	25 kg (15.4%)	79 %	22