

Kozłak

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **18**
- SRM **16.3**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.76 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.5 kg (33.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.5 kg (33.3%)	79 %	10
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (13.3%)	80 %	5
Ziarno	Red active	0.6 kg (8%)	75 %	35
Ziarno	Cookie	0.2 kg (2.7%)	79 %	50
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.2 kg (2.7%)	79 %	22
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (4%)	78 %	400
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (2.7%)	73 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	14 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	15 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	150 ml	Fermentis