

## koźlak

---

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU ---
- SRM **15.5**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	3 kg (37.5%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	3 kg (37.5%)	100 %	30
Ziarno	Karmelowy 50 - Viking Malt	1 kg (12.5%)	79 %	50
Ziarno	Rahr - Red Wheat Malt	1 kg (12.5%)	85 %	70