

## kozlak benchura

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **20**
- SRM **13.3**
- Styl **Traditional Bock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **100 C**, Czas **15 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**
- Temp **100 C**, Czas **15 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.8 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **75C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **100C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **100C**
- Wyladuj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.3 kg (58.2%)	79 %	10
Ziarno	Pilzneński	1 kg (25.3%)	81 %	4
Ziarno	Rahr - Red Wheat Malt	0.3 kg (7.6%)	85 %	89
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.3 kg (7.6%)	76 %	150
Ziarno	Biscuit Malt	0.05 kg (1.3%)	79 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	hallertauer taurus	8 g	60 min	15.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w 30-70	Lager	Gęstwa	200 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlflock	3.5 g	Gotowanie	15 min

## Notatki

- dekokcja dwuwarowa  
24 lis 2019, 13:35