

## Koźlak (Bock)

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **30**
- SRM **10**
- Styl **Traditional Bock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (57.4%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	2 kg (32.8%)	80 %	16
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.3 kg (4.9%)	73 %	120
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.3 kg (4.9%)	70 %	49

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safl	Lager	Gęstwa	40 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	irish mosh	5 g	Gotowanie	10 min