

# koźlak holenderski

---

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU ---
- SRM **14.4**
- Styl **Traditional Bock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (32%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (16%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (24%)	79 %	16
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.25 kg (4%)	75 %	60
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (16%)	79 %	22
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.25 kg (4%)	75 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (4%)	78 %	400