

# Koźlak Holenderski

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **26**
- SRM **15.6**
- Styl **Traditional Bock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.3 kg (62.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (18.9%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (9.4%)	79 %	10
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.2 kg (3.8%)	73 %	160
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.8%)	78 %	400
Ziarno	Abbey Castle	0.1 kg (1.9%)	80 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	23 g	60 min	9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	50 g	fermentis