

Koźlak jesienny

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **24**
- SRM **25.7**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **60 C**, Czas **1 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **66.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 min** w **60C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bestmalz - Munich Malt	3 kg (37.5%)	80 %	18
Ziarno	Bestmalz - Vienna Malt	2 kg (25%)	77.5 %	7
Ziarno	Castlemalting - Pilzneński	1.95 kg (24.4%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Caraaroma	0.2 kg (2.5%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carahell	0.2 kg (2.5%)	77 %	26
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (2.5%)	73 %	120
Ziarno	BESTMALZ - Best Melanoidin	0.2 kg (2.5%)	75 %	71
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.15 kg (1.9%)	73 %	1001

Pod koniec zacierania (5 min)				
Ziarno	BestMalz - Extra black	0.09 kg (1.1%)	65 %	1400
Pod koniec zacierania (5 min)				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northern Brewer	10 g	30 min	11.6 %
Gotowanie	Northern Brewer	10 g	20 min	11.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	10 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Northern Brewer	15 g	5 min	11.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	10 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Northern Brewer	15 g	2 min	11.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	10 g	2 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hornindal	Ale	Gęstwa	50 ml	Priv
Kveik Framgarden	Ale	Gęstwa	50 ml	Priv

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas fosforowy	3.5 g	Zacieranie	85 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia roztwór 33%	2.3 g	Zacieranie	85 min
Wyliczone dla 1g				
Klarowanie	WHIRLFLOC	1.25 g	Gotowanie	5 min
Klarowanie	Żelatyna	3 g	Fermentacja cicha	3 dni

Notatki

- <http://kompendiumpiwa.pl/kozlak-jesienny-holenderski-herfstbok/>
Ekstrakt początkowy: 15,5-18°Blg, Ekstrakt końcowy: 4,0-6,0°Blg, Zawartość alkoholu: 5,0-7,5% obj, Goryczka: 20-30 IBU, Barwa: 40-90°EBC / 20-46 SRM
- Fermentacja, start 28 st. C
- Nagazowanie, celować w 2.3
18 wrz 2020, 08:34

- Profil robiony pod tradycyjnego kozłaka
Calcium (ppm)50-75
Magnesium (ppm)0-30
Alkalinity as CaCO340-80
Sulfate (ppm)0-100
Chloride (ppm)50-150
Sodium (ppm)<100
Residual Alkalinity0-60

Po dodaniu 50% wody destylowanej + kwas i sole
Calcium (ppm)66
Magnesium (ppm)6
Alkalinity as CaCO378
Sulfate (ppm)76
Chloride (ppm)78

Sodium (ppm)26
Residual Alkalinity28
18 paź 2020, 23:03