

Kozlak Królewski

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **30**
- SRM **18.4**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.2 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min w 63C**
- Przetrzyj zacier **40 min w 72C**
- Wyladuj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	5 kg (53.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (31.9%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (3.2%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.3 kg (3.2%)	75 %	65
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.3 kg (3.2%)	81 %	53
Ziarno	Carared	0.3 kg (3.2%)	75 %	45
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (2.1%)	1 %	900

na 15min pod kolor

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	60 g	60 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	300 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Warzenie Kociołek automatyczny Klarstein Brauheld Pro 45L
5 lis 2023, 07:39