

## Koźlak na kolschu

---

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **28**
- SRM **7.2**
- Styl **Traditional Bock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński soufflet	3.5 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3.5 kg (50%)	79 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga-	35 g	60 min	9.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gestwa kolsh	Ale	Gęstwa	500 ml	---