

## Koźlak (pseudo - FM704)

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **20**
- SRM **16.5**
- Styl **Traditional Bock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich	2 kg (26.7%)	80.5 %	16
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich Dark	2 kg (26.7%)	80 %	28
Ziarno	BESTMALZ - Best Vienna	1 kg (13.3%)	80.5 %	9
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	1 kg (13.3%)	80.5 %	4
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.5 kg (6.7%)	75 %	5
Ziarno	BESTMALZ - Best Melanoidin	0.3 kg (4%)	75 %	71
Ziarno	Chit Malt	0.5 kg (6.7%)	50 %	2
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (2.7%)	68 %	601

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	30 g	70 min	5 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	20 g	20 min	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM307 Lutra Kveik	Ale	Płynne	11 ml	---