

# Koźlak Sądecki

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **25**
- SRM **13.8**
- Styl **Traditional Bock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.7 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	2.4 kg (54.2%)	80 %	20
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1.7 kg (38.4%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.125 kg (2.8%)	76 %	150
Ziarno	Weyermann - Carared	0.125 kg (2.8%)	75 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.08 kg (1.8%)	78 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	20 g	60 min	7 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	15 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- Receptura do przetestowania. Skorygować pH wody. Dodać chlorek wapnia.  
31 sty 2021, 18:47