

# 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<br>20-25 EBC<br>Weyermann | 2.4 kg (54.2%)  | 80 %       | 20  |
| Ziarno | Weyermann -<br>Bohemian Pilsner<br>Malt      | 1.7 kg (38.4%)  | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann<br>Caramunich 3                    | 0.125 kg (2.8%) | 76 %       | 150 |
| Ziarno | Weyermann -<br>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<br>Republic) | 10 g  | 15 min | 4.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa                     | Typ   | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|---------------------------|-------|--------|--------|------------------|
| FM30 Bohemska<br>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