

## Koźlak standard

---

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **26**
- Styl **Traditional Bock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.8 kg (28.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.7 kg (27%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.7 kg (27%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.8 kg (12.7%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (4.8%)	68 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	50 g	60 min	4.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---