

# Kozlak Tomyski

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **22**
- SRM **33**
- Styl **Traditional Bock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **14 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy bursztynowy	1.2 kg (41.4%)	80 %	300
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.7 kg (58.6%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tomyski	20 g	60 min	4.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Tomyski	15 g	10 min	4.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis W34/70	Lager	Gęstwa	80 ml	---