

Koźlak Tradycyjny

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **26**
- SRM **16.8**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35 L**
- Całkowita objętość zacieru **45 L**

Kroki

- Temp **35 C**, Czas **90 min**
- Temp **52 C**, Czas **80 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35 L** wody do zacierania do **37.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **35C**
- Przetrzyj zacier **80 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **5.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	5 kg (50%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.5 kg (25%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.25 kg (12.5%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (2.5%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	1 kg (10%)	81 %	53

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	63 g	60 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis