

# koźlak Trzy Baryłki

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **30**
- SRM **17.9**
- 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 **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **45 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **4.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	4.651 kg (51.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.6 kg (17.8%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.5 kg (27.8%)	79 %	10
Ziarno	Czekoladowy	0.25 kg (2.8%)	60 %	788

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	23 g	60 min	11.7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	30 min	5.7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	5.7 %