

# Koźlak Twój Browar

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **20**
- SRM **17.4**
- Styl **Maibock/Helles Bock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **64.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **45.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **60.5 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **45.4 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **33.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **64.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	9 kg (59.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3.75 kg (24.8%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1.25 kg (8.3%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.375 kg (2.5%)	68 %	601
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.75 kg (5%)	75 %	60

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	80 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	10 min	4 %
Gotowanie	Tradition	20 g	20 min	5.5 %