

# Koźlak Twój Browar

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **17**
- SRM **32.4**
- Styl **Maibock/Helles Bock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.13 kg (28.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.02 kg (27.2%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.02 kg (27.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.92 kg (12.4%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.35 kg (4.7%)	68 %	600

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	60 g	60 min	3.4 %