

Koźlak v3

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **19.7**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.2 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.78 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **69.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Pilzneński Weyermann | 3 kg (40.3%) | 82.23 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski Optima | 2 kg (26.8%) | 79.3 % | 19 |
| Ziarno | Melanoidynowy Weyermann | 1 kg (13.4%) | 75 % | 70 |
| Ziarno | Pszeniczny Weyermann | 0.75 kg (10.1%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Karmelowy jasny 100-150 Optima | 0.2 kg (2.7%) | 72.9 % | 140 |
| Ziarno | Specjalny Special W Weyermann | 0.2 kg (2.7%) | 73 % | 275 |
| Ziarno | Jęczmień prażony | 0.05 kg (0.7%) | 55 % | 1000 |
| Cukier | Cukier kandyzowany płynny ciemny Brewferm | 0.1 kg (1.3%) | 66.9 % | 200 |
| Cukier | Cukier kandyzowany kryształ jasny | 0.15 kg (2%) | 78.3 % | 1 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|----------|-------|-------|------|------------|
|----------|-------|-------|------|------------|

| | | | | |
|-----------|------------------------|------|--------|-------|
| Gotowanie | Hallertauer Tradition | 35 g | 60 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Hallertauer Mittelfruh | 35 g | 40 min | 3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------|-------|--------|--------|--------------|
| Saflager S-189 | Lager | Gęstwa | 500 ml | Fermentis |

Notatki

- Cukier dodać na etapie warzenia
21 lut 2017, 18:39