

# Kozlak Warzelnia

---

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **24**
- SRM **21.6**
- Styl **Traditional Bock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **230 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **241.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **299.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **234 L**
- Całkowita objętość zacieru **312 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Munich Malt	30 kg (38.5%)	80 %	18
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	35 kg (44.9%)	80.5 %	2
Ziarno	Ebony	6 kg (7.7%)	70 %	400
Ziarno	Teak	7 kg (9%)	70 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	320 g	80 min	7.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	250 g	10 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	250 g	Fermentis