

Koźlak Wędzony

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **14**
- SRM **21.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	2 kg (59.7%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (29.9%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.2 kg (6%)	77 %	97
Ziarno	Carafa III	0.15 kg (4.5%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	8 g	60 min	5 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	10 g	30 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	wirflock	0.5 g	Gotowanie	15 min