

## Koźlak wędzony - Gawędzarcz

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **27**
- SRM **14**
- Styl **Traditional Bock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (35.7%)	79 %	22
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (3.6%)	73 %	80
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.1 kg (1.8%)	70 %	690
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	2.9 kg (51.8%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (7.1%)	79 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Gęstwa	200 ml	Fermentis Division of S.I.Lesaffre