

# Koźlak Wędzony

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **12**
- SRM **9.7**
- Styl **Traditional Bock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyładzaj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	słód wędzony bukiem Weyermann	2.5 kg (39.7%)	100 %	5
Ziarno	Słód MONACHIJSKI JASNY Viking Malt	1 kg (15.9%)	78 %	16
Ziarno	Słód PILZNEŃSKI Strzegom	1 kg (15.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (15.9%)	79 %	22
Ziarno	Słód karmelowy czerwony Viking Malt (Strzegom)	0.5 kg (7.9%)	20 %	50
Ziarno	Słód karmelowy Carmel - Malteurop	0.3 kg (4.8%)	20 %	115

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	20 g	60 min	6.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w 34/70	Lager	Gęstwa	200 ml	---