

kozlak2

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **24**
- SRM **23.2**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **5.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Monachijski | 2 kg (54.1%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (27%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | monachijski ciemny | 0.5 kg (13.5%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.1 kg (2.7%) | 68 % | 400 |
| Dodatek | Weyermann - Carafa III | 0.1 kg (2.7%) | 70 % | 1024 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tradition | 25 g | 60 min | 5.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------|-------|--------|--------|------------------|
| FM30 Bohemska rapsodia | Lager | Płynne | 200 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|-----------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | whirflock | 2 g | Gotowanie | 15 min |

| | | | | |
|------|---------|-----|-----------|-------|
| Inne | pozywka | 5 g | Gotowanie | 5 min |
|------|---------|-----|-----------|-------|