koźlok 3

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **24**
- SRM **17.9**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **16.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.2 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.34 kg *(57.8%)*	79 %	16
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.66 kg *(16.3%)*	80 %	5
Ziarno	red active	0.5 kg *(12.3%)*	79 %	35
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg *(3.7%)*	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.1 kg *(2.5%)*	74 %	788
Ziarno	red ale viking malt	0.3 kg *(7.4%)*	75 %	70

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	20 g	60 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM703 skórzane spodenki	Lager	Gęstwa	300 ml	---

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.