

koźlok

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **23**
- SRM **18.7**
- 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 **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.6 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.3 kg (59.4%)	79 %	16
Ziarno	red active viking malt	0.57 kg (14.7%)	79 %	35
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.2 kg (5.2%)	81 %	80
Ziarno	Caramunich® typ I	0.325 kg (8.4%)	73 %	80
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.43 kg (11.1%)	79 %	9
Ziarno	weyermann Czekoladowy ciemny pszeniczny	0.05 kg (1.3%)	68 %	1050
koniec zacierania				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	11 g	60 min	12.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

wyeast munich lager	Lager	Gęstwa	200 ml	---
---------------------	-------	--------	--------	-----

Notatki

- dekokacja 1-warowa w 72 stopniach
29 paź 2019, 22:11