

Nowy Kozlak

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **22**
- SRM **18.4**
- Styl **Classic Rauchbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

Kroki

- Temp **51 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.5 L** wody do zacierania do **56.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (29%)	79 %	22
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	1.4 kg (27.1%)	80 %	5
Ziarno	Słód Wędzony CM	1 kg (19.3%)	80 %	5
Ziarno	Słód Wędzony Weyerman	1 kg (19.3%)	80 %	5
Ziarno	Special B Malt	0.1 kg (1.9%)	65.2 %	315
Ziarno	Special W Malt	0.1 kg (1.9%)	65.2 %	400
Ziarno	Carafa II	0.07 kg (1.4%)	70 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %