

Nowy Okoncony Koziołek

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **27**
- SRM **19.1**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	5 kg (50.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (30.5%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (10.2%)	79 %	10
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (2%)	65.2 %	315
Ziarno	Special w	0.2 kg (2%)	70 %	350
Ziarno	red crystal	0.2 kg (2%)	65 %	350
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.2 kg (2%)	81 %	53
Ziarno	Czekoladowy	0.05 kg (0.5%)	60 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Marynka	20 g	10 min	10 %