

# Okopcony Koziot

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **20**
- SRM **19.9**
- Styl **Traditional Bock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.2 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wystadzaj używając **5.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 2 kg (33.1%)   | 79 %       | 22   |
| Ziarno | Słód Wędzony                | 2.5 kg (41.3%) | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Special B Castle            | 0.15 kg (2.5%) | 70 %       | 350  |
| Ziarno | Special w Castle            | 0.15 kg (2.5%) | 70 %       | 350  |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński          | 1 kg (16.5%)   | 79 %       | 10   |
| Ziarno | Weyermann - Melanoiden Malt | 0.2 kg (3.3%)  | 81 %       | 53   |
| Ziarno | Strzegom Barwiący           | 0.05 kg (0.8%) | 68 %       | 1300 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 15 g  | 60 min | 8 %        |
| Gotowanie | Marynka | 10 g  | 30 min | 8 %        |

## Drożdże

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

|                         |       |        |        |                  |
|-------------------------|-------|--------|--------|------------------|
| FM31 Bawarska<br>Dolina | Lager | Płynne | 300 ml | Fermentum Mobile |
|-------------------------|-------|--------|--------|------------------|

## Notatki

- weyerman wędzony bukiem 1kg chateau smoked castle malting 1,5  
OG:17blg  
FG:5  
22 lis 2020, 20:34