

## Okopcony Koziot

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **22**
- SRM **14.1**
- Styl **Traditional Bock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- L

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (37%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (37%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	WES Bursztynowy	1.2 kg (26.1%)	70 %	49

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Callista	20 g	45 min	4.5 %
Gotowanie	Callista	20 g	35 min	4.5 %
Gotowanie	Callista	15 g	25 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile