

# Podwójna koza dziadka Józka

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **40**
- SRM **19.2**
- Styl **Traditional Bock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **120 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **126 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **158.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **114 L**
- Całkowita objętość zacieru **152 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **114 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **82.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **158.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	16 kg (42.1%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	16 kg (42.1%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	5 kg (13.2%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 600	1 kg (2.6%)	68 %	601

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	100 g	60 min	4.1 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	100 g	60 min	3.4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	400 g	60 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W34/70	Lager	Gęstwa	2000 ml	---