

# Smolasty Kozioł

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU ---
- SRM **14.6**
- 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 **27.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.4 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	5 kg (54.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (22%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (16.5%)	79 %	10
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (2.7%)	65.2 %	315
Ziarno	Melanoiden Malt	0.25 kg (2.7%)	80 %	39
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.1 kg (1.1%)	70 %	690