

Tradycyjny Koźlak

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **38**
- SRM **18.9**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (42.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (14.1%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (14.1%)	80 %	4
Ziarno	Viking melanoidynowy	1 kg (14.1%)	75 %	60
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.5 kg (7%)	75 %	65
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (1.4%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	50 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	50 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis