

## Wędzony koźlak

---

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU ---
- SRM **18.2**
- Styl **Doppelbock**

### 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 **25.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	3.5 kg (41.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3.5 kg (41.4%)	79 %	16
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (5.9%)	80 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (3%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.3 kg (3.6%)	76 %	150
Ziarno	BESTMALZ - Best Melanoidin	0.4 kg (4.7%)	75 %	71