

Wędzony koźlak

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **21**
- SRM **9.1**
- 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 **26.2 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	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2.5 kg (35.2%)	80 %	4
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	2 kg (28.2%)	82 %	10
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	0.5 kg (7%)	82 %	10
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.3 kg (4.2%)	75 %	59
Ziarno	Melanoiden Malt	0.5 kg (7%)	80 %	39
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (14.1%)	79 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.2%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	11.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w34/70	Lager	Suche	11.5 g	---