

# Wędzony Koźlak

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **25**
- SRM **18**
- Styl **Traditional Bock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	5 kg (81.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.52 kg (8.1%)	79 %	22
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (4.9%)	65.2 %	315
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.3 kg (4.9%)	75 %	80
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.05 kg (0.8%)	70 %	1150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	25 g	60 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Tradition	15 g	20 min	6.5 %