

Wędzony koźlak

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **22**
- SRM **21.2**
- 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 **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.9 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Wędzony bukiem | 3 kg (40.1%) | 82 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1.4 kg (18.7%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1.84 kg (24.6%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.64 kg (8.6%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.24 kg (3.2%) | 68 % | 601 |
| Ziarno | Viking Melanoidynowy | 0.36 kg (4.8%) | 75 % | 60 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 50 g | 60 min | 5 % |