

## Wędzony koźlak

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **27**
- SRM **22.5**
- Styl **Traditional Bock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 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 **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	2 kg (40.4%)	80 %	5
Ziarno	Briess - Smoked Malt bruntal	1.3 kg (26.3%)	80.5 %	10
Ziarno	Monachijski	1 kg (20.2%)	80 %	16
Ziarno	Special B Malt	0.15 kg (3%)	65.2 %	400
Ziarno	Caramel/Crystal Malt	0.25 kg (5.1%)	74 %	160
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (3%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.1 kg (2%)	70 %	1000

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	9.5 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	300 ml	Fermentis

## Notatki

- carafa namoczona w zimnej wodzie i dodana do filtracji - sam płyn.  
*30 paź 2023, 13:13*