

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 % |

Drożdże

| 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