

## Kozlak 16 BLG z ekstraktów (piwoszarnia)

- Gravity **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **26**
- SRM **33**
- Style **Traditional Bock**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (66.7%)	80 %	45
Liquid Extract	WES ekstrakt słodowy bursztynowy	1.7 kg (33.3%)	80 %	300

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Spalt	50 g	60 min	5.5 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Saflager W 34/70	Lager	Dry	11 g	Fermentis

### Notes

- gotujemy 17 litrów wody i potem dodajemy ogrzany ekstrakt  
burzliwa 12-14 stopni, 16 dni  
cicha 7 stopni. 16 dni  
May 7, 2023, 4:01 PM