

KOŻŁAK

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **32**
- SRM **11.5**
- Styl **Maibock/Helles Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.8 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **35 min**
- Temp **68 C**, Czas **35 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Monachijski I	3 kg (56.6%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Wiedeński	2 kg (37.7%)	79 %	10
Ziarno	Simpsons - Crystal Light	0.15 kg (2.8%)	69 %	105
Ziarno	Weyermann - Melanoidowy	0.15 kg (2.8%)	75 %	70

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lubelski	30 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	Lubelski	15 g	20 min	6.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	400 ml	Fermentum Mobile

GĘSTWA 24H LUŻNA FERMENTACJA W 15°C-POCZĄTEK 5 JAK RUSZYŁY 15 PSI

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	pożywka Wyeast	2 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	whirlfloc tabletki	1.5 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Woda RO modyfikowana do wartości w PPM
Ca-70
Mg-5
Na-40
Cl-100
S04-50
HCO3-100
23 wrz 2021, 19:33