

Koźlak Majowy

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **38**
- SRM **5.5**
- Styl **Maibock/Helles Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **39.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wsładzaj używając **25 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3.8 kg (52.1%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.2 kg (16.4%)	85 %	6
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	0.8 kg (11%)	80 %	20
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.7 kg (9.6%)	79 %	15
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (6.8%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (2.7%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.4%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	75 min	14 %
Gotowanie	Magnum	10 g	40 min	14 %

Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	15 min	4.7 %
-----------	-------------------	------	--------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-189	Lager	Suche	11.5 g	---