

## #4 BA Koźlak Majowy

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **22.9**
- Styl **Maibock/Helles Bock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.8 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadź używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	2 kg (67.8%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.7 kg (23.7%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.25 kg (8.5%)	70 %	690

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	15 g	85 min	5.5 %
Gotowanie	Tradition	5 g	30 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Tradition	10 g	3 min	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis