

Koziółek holenderski

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **24**
- SRM **24.6**
- Styl **Maibock/Helles Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **74 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **74C**
- Wyladuj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bestmalz Red X	5 kg (64.1%)	79 %	70
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (12.8%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (12.8%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.3 kg (3.8%)	76 %	150
Ziarno	BESTMALZ - Best Melanoidin Light	0.3 kg (3.8%)	75 %	50
Ziarno	Special B Castle	0.2 kg (2.6%)	70 %	350

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	7.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	20 g	10 min	7.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis