

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 |