

Kozlak

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **30**
- SRM **12.1**
- Styl **Maibock/Helles Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **75 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **75C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 1.5 kg (35.7%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 1.5 kg (35.7%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Monachijski Ciemny Steinbach | 0.6 kg (14.3%) | 100 % | 30 |
| Ziarno | Karmelowy 50 - Viking Malt | 0.2 kg (4.8%) | 79 % | 50 |
| Ziarno | Viking Melanoidynowy | 0.2 kg (4.8%) | 75 % | 60 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.2 kg (4.8%) | 73 % | 120 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 20 g | 30 min | 13.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|-------|--------------|
| Fermentis W34/70 | Lager | Suche | 12 g | tb |