

## Kozłak majowy

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **21**
- SRM **6.7**
- Styl **Maibock/Helles Bock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.9 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (53.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.75 kg (20%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (26.7%)	80 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	20 g	60 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Spalt Select	10 g	10 min	3.4 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	3 g	60 min	3.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP833 - German Bock Lager Yeast	Lager	Gęstwa	260 ml	White Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	Pożywka dla drożdży	10 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Whirflock	0.5 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- Słody Bestmalz

BLG początkowe 16, końcowe 3.

Butelkowanie 16.01 vol. 2.2

21 gru 2024, 17:42