

Koźlak Majowy

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **34**
- SRM **9.3**
- Styl **Maibock/Helles Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **29 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.5 kg (61.1%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	2 kg (22.2%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (5.6%)	75 %	150
Ziarno	Owies	1 kg (11.1%)	60.9 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Chinook	25 g	60 min	7.4 %
Gotowanie	Crystal	100 g	60 min	2.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Crystal	50 g	10 min	2.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
BrewGO Lager	Lager	Gęstwa	500 ml	Browin

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Cukier	1000 g	Gotowanie	60 min

Notatki

- Cukier do podbicia BLG, fermentacja w lodówce styropianowej, późny start na gęstwie, zadane dwie paczki dodatkowe BrewGO Lager
19 lip 2022, 09:16