

Koźlak majowy

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **5.6**
- Styl **Maibock/Helles Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **82.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.85 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **45 L**
- Całkowita objętość zacieru **60.8 L**

Kroki

- Temp **54 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **71 C**, Czas **40 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **45 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **53.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **82.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 13 kg (82.3%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (6.3%) | 79 % | 15 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (6.3%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | CaramelPils Bestmalz | 0.4 kg (2.5%) | 79 % | 4 |
| Ziarno | Carahell Weyermann | 0.2 kg (1.3%) | 77 % | 26 |
| Ziarno | zakwaszający Weyermann | 0.2 kg (1.3%) | 78 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 50 g | 90 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Marynka | 7.9 g | 40 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Lubelski | 11.8 g | 15 min | 3.5 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 30 g | 7 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Saflager W34/70 | Lager | Gęstwa | 360 ml | Fermentis |