

## Kozłak majowy

---

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **30**
- SRM **5.4**
- Styl **Maibock/Helles Bock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.4 kg (72.8%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.77 kg (16.5%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (10.7%)	80 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	19 g	60 min	11 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	15 g	15 min	3.8 %