

Koźlak Majowy

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **38**
- SRM **5.5**
- Styl **Maibock/Helles Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **25 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 3.8 kg (52.1%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 1.2 kg (16.4%) | 85 % | 6 |
| Ziarno | Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann | 0.8 kg (11%) | 80 % | 20 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.7 kg (9.6%) | 79 % | 15 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.5 kg (6.8%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.2 kg (2.7%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt | 0.1 kg (1.4%) | 80 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 25 g | 75 min | 14 % |
| Gotowanie | Magnum | 10 g | 40 min | 14 % |

| | | | | |
|-----------|-------------------|------|--------|-------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g | 15 min | 4.7 % |
|-----------|-------------------|------|--------|-------|

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Saflager S-189 | Lager | Suche | 11.5 g | --- |