

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