

kozlak na zawody

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **29**
- SRM **18.5**
- Styl **Maibock/Helles Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.4 kg (39%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.4 kg (39%)	79 %	22
Ziarno	Melanoiden Malt	0.8 kg (13%)	80 %	75
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (4.1%)	78 %	400
Ziarno	Carahell	0.25 kg (4.1%)	77 %	26
Ziarno	Carafa II	0.05 kg (0.8%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	90 min	14 %