

# koźlak

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **11.7**
- Styl **Maibock/Helles Bock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **100 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.8 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **100C**
- Wystadzaj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (58.8%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	2 kg (29.4%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (7.4%)	75 %	59
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.2 kg (2.9%)	75 %	65
Ziarno	Weyermann - Carared	0.1 kg (1.5%)	75 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis

## Notatki

- Po pierwszej przerwie 1/3 dekoka.  
Po trzeciej przerwie dekoka wraca do głównego wara.  
*1 mar 2016, 09:07*