

## Majowy Koźlak

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **34**
- SRM **8.8**
- Styl **Maibock/Helles Bock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **30 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (52.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny karmelowy	1 kg (17.5%)	70 %	100
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.8%)	85 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (17.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.5%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Marynka	15 g	40 min	8.5 %
Gotowanie	Marynka	15 g	30 min	8.5 %
Gotowanie	Marynka	15 g	20 min	8.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	250 ml	---
------------------	-------	--------	--------	-----

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Ziolo	Trawa żubrowa	10 g	Fermentacja cicha	7 dni

### **Notatki**

- 0.2 -płatki jęczmienne  
7 gru 2018, 22:08