

Okopcony kozioł

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **33**
- SRM **10.8**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Ireks Smoked Malt	2.8 kg (43.8%)	77 %	4
Ziarno	IREKS Munich Malt	1.8 kg (28.1%)	80 %	20
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	1.3 kg (20.3%)	81 %	8
Ziarno	IREKS Crystal Palisander	0.5 kg (7.8%)	65 %	130

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Oktawia 2017	7 g	80 min	9.2 %
Gotowanie	Oktawia 2017	17 g	60 min	9.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau tradition	25 g	15 min	5 %
Whirlpool	Hallertau tradition	35 g	20 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Namysłów	Lager	Gęstwa	300 ml	Namysłów

Notatki

- Piwo ma być podzielone na dwie warki do jednej liofilizowana żurawina, do drugiej sok z wiśni nfc.
11 wrz 2019, 11:50