

# American Maibock v1

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **6.2**
- Styl **Maibock/Helles Bock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.53 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.9 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **77.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński jasny Optima    | 4.45 kg (75%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny jasny Optima    | 1.4 kg (23.6%) | 82.3 %     | 3   |
| Ziarno | Karmelowy ciemny Caraaroma | 0.08 kg (1.3%) | 73.6 %     | 351 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade | 50 g  | 55 min | 6 %        |
| Gotowanie | Cascade | 50 g  | 5 min  | 6 %        |

## Drożdże

| Nazwa         | Typ   | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|-------|-------|-------|--------------|
| Saflager S-23 | Lager | Suche | 32 g  | Fermentis    |

## Notatki

- Z mojego chmielu Cascade, suszonego.  
24 lis 2016, 16:30