

# Mai Rauchbock

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **23**
- SRM **12.6**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.3 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1.76 kg (32.4%) | 79 %       | 22  |
| Ziarno | Pilzneński                  | 1.76 kg (32.4%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Słód Wędzony Steinbach      | 0.8 kg (14.7%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Wędzony bukiem Viking Malt  | 0.56 kg (10.3%) | 82 %       | 10  |
| Ziarno | Weyermann - Melanoiden Malt | 0.24 kg (4.4%)  | 81 %       | 53  |
| Ziarno | Weyermann Caramunich 3      | 0.16 kg (2.9%)  | 76 %       | 150 |
| Ziarno | Caraaroma                   | 0.16 kg (2.9%)  | 78 %       | 400 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertauer Mittelfrüh | 20 g  | 60 min | 6.1 %      |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski)      | 32 g  | 60 min | 3 %        |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic)  | 8 g   | 5 min  | 1.71 %     |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 23 g  | Safale       |