

# Maibock

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **31**
- SRM **8.6**
- Styl **Maibock/Helles Bock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.5 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.4 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt      | 3 kg (49.2%)   | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Vienna Malt  | 1.6 kg (26.2%) | 81 %       | 8   |
| Ziarno | Weyermann - Monachijski  | 1 kg (16.4%)   | 80 %       | 20  |
| Ziarno | Weyermann - Carapils     | 0.4 kg (6.6%)  | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Simpsons - Aromatic Malt | 0.1 kg (1.6%)  | 82.5 %     | 280 |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Pułaski              | 40 g  | 60 min | 7.3 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Hallertau Mittelfruh | 30 g  | 0 min  | 3 %        |