

Maibock 2 PK

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **32**
- SRM **6.2**
- Styl **Maibock/Helles Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner Malz Best	3 kg (60%)	81 %	3
Ziarno	Wiener Malz Best	1 kg (20%)	80 %	8
Ziarno	Münchner Malz Best	1 kg (20%)	78 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saphir	50 g	60 min	3.3 %
Gotowanie	Saphir	40 g	15 min	3.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Saphir	40 g	5 min	3.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Bavarian Lager 2206	Lager	Płynne	300 ml	Wyeast Labs

Notatki

- Wode na 0 dH nastawic 3,5 ml

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Następnym razem max 64 stopnie 60 min
72 stopnie max 15 minut
18 lis 2020, 21:19