

Maibock 4.1 PK 2024

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **31**
- SRM **5.8**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **1 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wsładzaj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner Malz Best	3.3 kg (55%)	81 %	3
Ziarno	Wiener Malz Best	2.1 kg (35%)	80 %	8
Ziarno	Carahell Best	0.6 kg (10%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzeczka przednia	Perle	25 g	60 min	9.7 %
Gotowanie	Tettnanger	20 g	10 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Spalt Select	20 g	5 min	5 %

Drożdże

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