

#21 Maibock

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **25**
- SRM **5**
- Styl **Maibock/Helles Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23.5 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki --- **L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **87.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **-12.8 L** wody o temp. **76C**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop - pilzneński	4.2 kg (65.6%)	80 %	4
Ziarno	Carapils	0.2 kg (3.1%)	75 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt (zakwaszający)	0.1 kg (1.6%)	80 %	6
Ziarno	Słodownia Strzegom - monachijski I	1.4 kg (21.9%)	79 %	12
Ziarno	Słodownia Strzegom - wiedeński	0.5 kg (7.8%)	79 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	35 min	13.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Magnum	10 g	70 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 - Bawarska dolina	Lager	Kultury	200 g	Fermentum Mobile