

American Maibock v1

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **6.2**
- Styl **Maibock/Helles Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.53 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **77.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński jasny Optima	4.45 kg (75%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny jasny Optima	1.4 kg (23.6%)	82.3 %	3
Ziarno	Karmelowy ciemny Caraaroma	0.08 kg (1.3%)	73.6 %	351

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	50 g	55 min	6 %
Gotowanie	Cascade	50 g	5 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	32 g	Fermentis

Notatki

- Z mojego chmielu Cascade, suszonego.
24 lis 2016, 16:30