

## Bread heel - Maibock. Just maibock.

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **22**
- SRM **17.4**
- Styl **Maibock/Helles Bock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **19 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **41.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.5 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **29.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **41.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski typ II	9 kg (78.3%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	1 kg (8.7%)	81 %	8
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	1 kg (8.7%)	81 %	53
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (4.3%)	78 %	350

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kazbek	50 g	60 min	4.6 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki - tabletki	2.5 g	Gotowanie	10 min