

# helles bock

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **28**
- SRM **10.6**
- Styl **Maibock/Helles Bock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.2 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	2 kg (24.8%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (31.1%)	75 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (24.8%)	75 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (18.6%)	79 %	22
Ziarno	Czekoladowy	0.05 kg (0.6%)	60 %	788

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	50 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Halertau	50 g	15 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	200 ml	Fermentis