

Mai Rauchbock

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **23**
- SRM **12.6**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.3 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.76 kg (32.4%)	79 %	22
Ziarno	Pilzneński	1.76 kg (32.4%)	81 %	4
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	0.8 kg (14.7%)	80 %	5
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	0.56 kg (10.3%)	82 %	10
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.24 kg (4.4%)	81 %	53
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.16 kg (2.9%)	76 %	150
Ziarno	Caraaroma	0.16 kg (2.9%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertauer Mittelfrüh	20 g	60 min	6.1 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	32 g	60 min	3 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	8 g	5 min	1.71 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Safale