

Maibock

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **7.2**
- 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 **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	4.5 kg (72%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.2 kg (19.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.3 kg (4.8%)	79 %	10
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.15 kg (2.4%)	74 %	3
Ziarno	zakwaszający	0.1 kg (1.6%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	22 g	Fermentis Division of S.I.Lesaffre