

MAIBOCK

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **30**
- SRM **5.6**
- Styl **Maibock/Helles Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.6 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.9 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	7 kg (90.9%)	81 %	5
Ziarno	Carahell	0.5 kg (6.5%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (2.6%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	diamant	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Tettnang	50 g	10 min	4 %