

# Maibock

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **20**
- SRM **5.9**
- Styl **Maibock/Helles Bock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.6 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **55 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **3 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.6 L** wody do zacierania do **68.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 4.5 kg (56.3%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński  | 2 kg (25%)     | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Monachijski         | 1 kg (12.5%)   | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Pszeniczny          | 0.5 kg (6.3%)  | 85 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Tomyski | 50 g  | 70 min | 4.9 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Sybilla | 50 g  | 0 min  | 6.4 %      |

## Drożdże

| Nazwa                       | Typ   | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|-----------------------------|-------|--------|---------|--------------|
| WLP830 - German Lager Yeast | Lager | Płynne | 3000 ml | White Labs   |