

# 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**
- Wyladuj 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