

Maibock

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **31**
- SRM **8.6**
- Styl **Maibock/Helles Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.4 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (49.2%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	1.6 kg (26.2%)	81 %	8
Ziarno	Weyermann - Monachijski	1 kg (16.4%)	80 %	20
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (6.6%)	78 %	4
Ziarno	Simpsons - Aromatic Malt	0.1 kg (1.6%)	82.5 %	280

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pułaski	40 g	60 min	7.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Mittelfruh	30 g	0 min	3 %