

Maibock

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **6.9**
- Styl **Maibock/Helles Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5 kg (68.5%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1.5 kg (20.5%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.5 kg (6.8%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.3 kg (4.1%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 10 g | 60 min | 14 % |
| Gotowanie | Magnum | 10 g | 35 min | 14 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 20 g | 15 min | 4.5 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|--------|--------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Gęstwa | 250 ml | Fermentis |