

Maibock 4.1 PK 2024

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **31**
- SRM **5.8**
- Styl **Maibock/Helles Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **1 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilsner Malz Best | 3.3 kg (55%) | 81 % | 3 |
| Ziarno | Wiener Malz Best | 2.1 kg (35%) | 80 % | 8 |
| Ziarno | Carahell Best | 0.6 kg (10%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Perle | 25 g | 60 min | 9.7 % |
| Gotowanie | Tettnanger | 20 g | 10 min | 5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Hallertau Spalt Select | 20 g | 5 min | 5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------------|-------|--------|--------|--------------|
| Wyeast - Bavarian Lager 2206 | Lager | Płynne | 300 ml | Wyeast Labs |