

Maibock

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **27**
- SRM **7.1**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33 L** wody do zacierania do **66.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **0.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3 kg (45.5%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 2 kg (30.3%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1.3 kg (19.7%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 10L | 0.2 kg (3%) | 75 % | 20 |
| Ziarno | Viking Dekstrynowy | 0.1 kg (1.5%) | 79 % | 13 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Marynka | 25 g | 60 min | 9.2 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 15 g | 15 min | 4 % |

Drożdże

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

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 3 g | Gotowanie | 15 min |

Notatki

- Ca 52, Mg 3, Na 8, SO4 17, Cl 23, HCO3 80, RA 30
23 sty 2018, 11:40