

## Maibock 5 PK 2025

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **29**
- SRM **5.1**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **21.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **1 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.9 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa             | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilsner Malz Best | 3 kg (55.6%)  | 81 %       | 3   |
| Ziarno | Wiener Malz Best  | 2 kg (37%)    | 80 %       | 8   |
| Ziarno | Carapils Best     | 0.3 kg (5.6%) | 75 %       | 5   |
| Ziarno | Carahell Best     | 0.1 kg (1.9%) | 75 %       | 30  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Perle                  | 20 g  | 60 min | 9.7 %      |
| Gotowanie                 | Tettnanger             | 20 g  | 15 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  |