

# Maibock

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **96**
- SRM **7.5**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.1 kg (19%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3.7 kg (63.8%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.6 kg (10.3%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (3.4%)	75 %	30
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.2 kg (3.4%)	75 %	60

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	50 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	45 g	30 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	10 g	10 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis

## Notatki

- Chmiel Hallertauer Mittelefruh - 27,5 IBU na koniec  
2 mar 2018, 21:28