

# Maibock

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **26**
- SRM **6.7**
- Styl **Maibock/Helles Bock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **43.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.4 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.3 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **23.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **43.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	7 kg (69.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (19.8%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (5%)	75 %	30
Ziarno	słód zakwaszający	0.1 kg (1%)	--- %	---
Ziarno	Słód pszeniczny weyermann	0.5 kg (5%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	HALLERTAU MITTELFRUHT	20 g	35 min	4.5 %
Gotowanie	HALLERTAU MITTELFRUHT	25 g	5 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

fm31	Lager	Gęstwa	200 ml	---
------	-------	--------	--------	-----