

Maibock

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **21**
- SRM **5**
- Styl **Maibock/Helles Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **70 C**, Czas **45 min**
- Temp **77 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **68.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **77C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 4.5 kg (62.5%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1.5 kg (20.8%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 1 kg (13.9%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Cara-Pils/Dextrine | 0.2 kg (2.8%) | 72 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau | 30 g | 70 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 20 g | 30 min | 4.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 30 g | 5 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------|-------|--------|---------|--------------|
| WLP830 - German Lager Yeast | Lager | Płynne | 3000 ml | White Labs |

Notatki

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

- Dekokcja 62> zagotowanie >70
2 sty 2021, 23:18