

# 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
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **70C**
- Przetrzyj 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