

# Maibock I

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **29**
- SRM **8.7**
- Styl **Maibock/Helles Bock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.4 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Weyermann	5 kg (66.2%)	80 %	8
Ziarno	Monachijski	1.7 kg (22.5%)	80 %	16
Ziarno	Caramel Aromatic Bestmalz	0.5 kg (6.6%)	77 %	40
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.35 kg (4.6%)	75 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum SZYSZKA	25 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau SZYSZKA	20 g	5 min	4.5 %

## Notatki

- Do kega 9L dodałem 500gr. wiśni na 14 dni (wyszło Ok. bez dominacji wiśni)  
2 lis 2021, 16:17