

Maibock PintaXLidl

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **28**
- SRM **9.4**
- Styl **Maibock/Helles Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min w 65C**
- Przetrzyj zacier **30 min w 72C**
- Wysładzaj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Steinbach - Vienna Malt	4.2 kg (66.1%)	78 %	8
Ziarno	Pilzneński	1.2 kg (18.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.55 kg (8.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.1%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.2 kg (3.1%)	81 %	53

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	100 g	45 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 2278 Czech Pils	Lager	Gęstwa	300 ml	Wyeast Labs

Notatki

- Woda kran 29,5L -> 2.5ml kwas mlekowy
8 sty 2025, 20:38