

# Maibock

- Gęstość **16.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **11.1**
- Styl **Maibock/Helles Bock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	1 kg (16.7%)	74 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (16.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (4.2%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (4.2%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (8.3%)	79 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	30 g	50 min	7 %
Gotowanie	Hallertau	30 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Hallertau	20 g	10 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Czech Pils	Lager	Gęstwa	150 ml	---