

majowy bock

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **8.8**
- Styl **Maibock/Helles Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **100 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **100C**
- Wystadzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (30.8%)	79 %	10
Ziarno	Słód jęczmienny wędzony drewnem jabłoni Viking Malt	2 kg (30.8%)	84 %	8
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (15.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (15.4%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.5 kg (7.7%)	75 %	65

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	30 g	60 min	6.5 %

Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	20 g	10 min	6.5 %
---------------------------	---------	------	--------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	10 g	Danstar