

## taki jasny coś

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **29**
- SRM **11.6**
- Styl **Maibock/Helles Bock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **3.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	3.4 kg (66%)	80.5 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (19.4%)	79 %	22
Ziarno	Biscuit Malt castle	0.4 kg (7.8%)	79 %	50
Ziarno	Caramunich® typ I	0.3 kg (5.8%)	73 %	80
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.05 kg (1%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Spalt Select	25 g	5 min	3.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
yeast side labs benedictine bavarian	Lager	Płynne	1000 ml	---