

# Bock

- Gravity **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **21**
- SRM **8.3**
- Style **Traditional Bock**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **28.6 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **30 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **36.7 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.5 liter(s) / kg**
- Mash size **22 liter(s)**
- Total mash volume **30.8 liter(s)**

## Steps

- Temp **52 C**, Time **20 min**
- Temp **62 C**, Time **30 min**
- Temp **72 C**, Time **45 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

## Mash step by step

- Heat up **22 liter(s)** of strike water to **58.4C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **52C**
- Keep mash **30 min** at **62C**
- Keep mash **45 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **23.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **36.7 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Monachijski Typ I Weyermann	3.5 kg (39.8%)	80 %	16
Grain	Weyermann - Vienna Malt	4.4 kg (50%)	81 %	8
Grain	Carahell Weyermann	0.9 kg (10.2%)	77 %	26

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Hallertau	45 g	60 min	7.1 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Wyeast - Bavarian Lager	Lager	Liquid	125 ml	Wyeast Labs
Starter 1 litr na mieszadle				

## Notes

- Woda do zacierania 22L

Woda do wysładzania 20L

Przerwa białkowa 52 C przez 20 ' tylko z udziałem słoju Monachijskiego i 11 L wody o temp. 57 C.

Po dolaniu 11 L wody i ustaleniu temperatury na 62 C przerwa 15' i odbieram 6,5 L zacieru do gotowania. Dekokt podnosimy do 72 C i trzymamy przez 15' następnie podnosimy do gotowania i 15' gotujemy.

Zwracamy dekokt i trzymamy w 72 C przez 40'

*Nov 3, 2017, 2:25 PM*