

Traditional Bock - Koźlak 17 BLG

- Gravity **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **23**
- SRM **17.5**
- Style **Traditional Bock**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **24.2 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.27 liter(s) / kg**
- Mash size **15.4 liter(s)**
- Total mash volume **22.2 liter(s)**

Steps

- Temp **63 C**, Time **40 min**
- Temp **73 C**, Time **20 min**
- Temp **78 C**, Time **0 min**

Mash step by step

- Heat up **15.4 liter(s)** of strike water to **72.5C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **63C**
- Keep mash **20 min** at **73C**
- Keep mash **0 min** at **78C**
- Sparge using **15.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **24.2 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Monachijski typ II	4 kg (58.8%)	79 %	22
Grain	Strzegom Pilzneński	1 kg (14.7%)	80 %	4
Grain	Strzegom Wiedeński	1 kg (14.7%)	79 %	10
Grain	Strzegom Karmel 300	0.4 kg (5.9%)	70 %	299
Grain	Viking melanoidynowy	0.4 kg (5.9%)	75 %	60

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Lublin (Lubelski)	60 g	60 min	4 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Gozdawa - W35 German Lager	Lager	Dry	10 g	Gozdawa

Notes

- DEKOKCJA JEDNOWAROWA

Recipe has been printed via **BREWNES.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

- 16l wody podgrzewamy do temperatury 55°C i wsypujemy słody,
 - następnie przez 20 min. utrzymujemy zacier w temperaturze 52-53oC,
 - w 21-ej minucie podgrzewamy całość do 64°C i odbieramy około 5l zacieru (dekokt). Pozostałą część utrzymujemy w temperaturze 64-65oC,
 - dekokt podgrzewamy do 72-73oC i pozostawiamy na około 10-15min. Po tym czasie dekokt doprowadzamy do wrzenia i gotujemy go przez następne 10-15min. Przelewamy porcjami dekokt to pozostałej części zacieru ciągle mieszając.
 - następnie przez 30 min. utrzymujemy zacier w temperaturze 72-73oC
 - podgrzanie do 78-80oC,
 - wysładzanie w 10-12l wody o temperaturze 75oC
- Mar 14, 2021, 12:51 PM*