

Abi_BOCK 2.0

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **25**
- SRM **16.3**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.3 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **100 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.7 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **100C**
- Wyladuj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Bestmalz (Pilsen Malt)	4.35 kg (50.8%)	80.5 %	4
Ziarno	Monachijski typ II Weyermann (Muich II Malt)	2.1 kg (24.5%)	80 %	25
Ziarno	Abbey Castle	0.7 kg (8.2%)	80 %	45
Ziarno	Czekoladowy jasny 400 Viking Malt (Chocolate Malt)	0.4 kg (4.7%)	68 %	400
Ziarno	Płatki ryżowe	0.4 kg (4.7%)	--- %	2
Ziarno	Carabelge Weyermann	0.27 kg (3.2%)	80 %	32
Ziarno	Karmel 150 Viking Malt	0.18 kg (2.1%)	75 %	150
Ziarno	Caramunich® typ I Weyermann	0.17 kg (2%)	73 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	70 min	8.2 %
Gotowanie	Barbe Rouge	10 g	70 min	6.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Barbe Rouge	12 g	10 min	6.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast XI 1214 Belgian Abbey	Ale	Gęstwa	100 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Tonka	25 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Oak chips sherry Oloroso	100 g	Fermentacja cicha	8 dni
Czynnik do wody	Kwas mlekowy 80%	2 g	Gotowanie	70 min
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Zacieranie:
Dekokcyjne
Słód wsypujemy do 25,7l wody o temperaturze 63C. Przerwa 10 minut. Następnie 1/3 zacieru przenosimy do osobnego naczynia. Podgrzewamy do 72C. Przerwa 15 minut. Doprowadzamy do wrzenia, gotujemy 15 minut. Następnie dekokt zawracamy do głównego zacieru. Ustalamy temperaturę na 72C. Przerwa 40 minut. Jeżeli próba jodowa jest negatywna to podgrzewamy do 76C i rozpoczynamy filtrację.
23 lis 2021, 14:43