

## Bock the 3rd

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **21**
- SRM **18.1**
- Styl **Traditional Bock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.1 L** wody do zacierania do **68.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I  | 2 kg (30.8%)  | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Caraaroma                   | 0.5 kg (7.7%) | 78 %       | 400 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 2 kg (30.8%)  | 79 %       | 22  |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński          | 2 kg (30.8%)  | 79 %       | 10  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tradition | 40 g  | 60 min | 5 %        |
| Gotowanie | Tradition | 10 g  | 15 min | 5 %        |

### Drożdże

| Nazwa                | Typ   | Forma  | Ilość   | Laboratorium     |
|----------------------|-------|--------|---------|------------------|
| FM31 Bawarska Dolina | Lager | Płynne | 1600 ml | Fermentum Mobile |

### Notatki

- Warka 26, warzone 02.02. - 14 BLG wyszło ok 22l. Po 3 tygodniach fermentacji zjedzone do 3 BLG.  
2 lut 2018, 22:21

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.