

Bock the 8th

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **51**
- SRM **13.4**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **52 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	2 kg (23.5%)	81 %	8
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	5 kg (58.8%)	82 %	14
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (5.9%)	73 %	120
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (11.8%)	80 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	56 g	60 min	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Warka 59, warzone 21.12.2020 z dekokcją. Wyszło 18l 15 Blg - bardzo słaba wydajność!. Przelane na cichą 23.01. przy 4 Blg. Piwo z potencjałem na dobrego kozłaka.
20 gru 2020, 19:35