

Einbeck - Traditional Bock

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **33**
- SRM **18.6**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	6 kg (82.2%)	79 %	16
Ziarno	BESTMALZ - Best Melanoidin	0.5 kg (6.8%)	75 %	71
Ziarno	Caraamber	0.5 kg (6.8%)	75 %	59
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (4.1%)	75 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum (Polish Hops)	30 g	50 min	12.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min

Notatki

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

- Fermentacja:
Burzliwa (7-8 dni w 10-11 st. C)
Leżakowanie (3-4 tygodni w 9-10 st. C)

Butelkowanie:
Syrop cukrowy na refermentację (110 g cukru w 400 ml wody)

Dojrzewanie piwa:
3 tygodnie w temperaturze 10-12 st. C.
23 lut 2017, 17:42