

kozietek

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **26**
- SRM **14.1**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.6 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (23.4%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (35.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.5 kg (29.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (2.3%)	68 %	601
Ziarno	strzegom red active	0.5 kg (5.8%)	70 %	35
Ziarno	BESTMALZ - Best Melanoidin	0.35 kg (4.1%)	75 %	71

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	35 g	30 min	5 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	30 g	10 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M76 Bavarian Lager	Lager	Suche	20 g	---
---------------------------------------	-------	-------	------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	10 min