

Koziółek

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **25**
- SRM **7.4**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 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 **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 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 **0 min** w **76C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **100C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.75 kg (49.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (36%)	79 %	16
Ziarno	Carahell	0.5 kg (9%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Carared	0.3 kg (5.4%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	25 g	10 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-23	Lager	Suche	11.5 g	---

Notatki

- Sól wsypujemy do 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.
24 cze 2017, 18:56