

Pseudo Bock

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **27**
- SRM **18**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód jęcznienny Pilzneński Weyermann	1 kg (22.7%)	80 %	4
Ziarno	Słód jęczmienny Wiedeński Weyermann	2 kg (45.5%)	79 %	10
Ziarno	Słód jęczmienny monachijski typ I Weyermann	0.7 kg (15.9%)	79 %	15
Ziarno	Słód jęczmienny Carabelge Weyermann	0.2 kg (4.5%)	80 %	30
Ziarno	Słód jęcznienny Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (4.5%)	73 %	120
Ziarno	Słód jęczmienny Carabohemian Weyermann	0.1 kg (2.3%)	75 %	200
Ziarno	Słód jęczmienny Caraaroma Weyermann	0.1 kg (2.3%)	78 %	400

Ziarno	Słód jęczmienny Château Cafe Castle Malting	0.1 kg (2.3%)	77 %	500
--------	---	---------------	------	-----

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Magnum	10 g	10 min	11.5 %
Whirlpool	Magnum	15 g	10 min	11.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	300 ml	Danstar