

# Traditional Bock - Koźlak 17 BLG

- Gravity **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **23**
- SRM **17.5**
- Style **Traditional Bock**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **24.2 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.27 liter(s) / kg**
- Mash size **15.4 liter(s)**
- Total mash volume **22.2 liter(s)**

## Steps

- Temp **63 C**, Time **40 min**
- Temp **73 C**, Time **20 min**
- Temp **78 C**, Time **0 min**

## Mash step by step

- Heat up **15.4 liter(s)** of strike water to **72.5C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **63C**
- Keep mash **20 min** at **73C**
- Keep mash **0 min** at **78C**
- Sparge using **15.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **24.2 liter(s)** of wort

## Fermentables

| Type  | Name                        | Amount        | Yield | EBC |
|-------|-----------------------------|---------------|-------|-----|
| Grain | Strzegom Monachijski typ II | 4 kg (58.8%)  | 79 %  | 22  |
| Grain | Strzegom Pilzneński         | 1 kg (14.7%)  | 80 %  | 4   |
| Grain | Strzegom Wiedeński          | 1 kg (14.7%)  | 79 %  | 10  |
| Grain | Strzegom Karmel 300         | 0.4 kg (5.9%) | 70 %  | 299 |
| Grain | Viking melanoidynowy        | 0.4 kg (5.9%) | 75 %  | 60  |

## Hops

| Use for | Name              | Amount | Time   | Alpha acid |
|---------|-------------------|--------|--------|------------|
| Boil    | Lublin (Lubelski) | 60 g   | 60 min | 4 %        |

## Yeasts

| Name                       | Type  | Form | Amount | Laboratory |
|----------------------------|-------|------|--------|------------|
| Gozdawa - W35 German Lager | Lager | Dry  | 10 g   | Gozdawa    |

## Notes

- DEKOKCJA JEDNOWAROWA

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

- 16l wody podgrzewamy do temperatury 55°C i wsypujemy słody,
  - następnie przez 20 min. utrzymujemy zacier w temperaturze 52-53oC,
  - w 21-iej minucie podgrzewamy całość do 64°C i odbieramy około 5l zacieru (dekokt). Pozostałą część utrzymujemy w temperaturze 64-65oC,
  - dekokt podgrzewamy do 72-73oC i pozostawiamy na około 10-15min. Po tym czasie dekokt doprowadzamy do wrzenia i gotujemy go przez następne 10-15min. Przelewamy porcjami dekokt to pozostałej części zacieru ciągle mieszając.
  - następnie przez 30 min. utrzymujemy zacier w temperaturze 72-73oC
  - podgrzanie do 78-80oC,
  - wysładzanie w 10-12l wody o temperaturze 75oC
- Mar 14, 2021, 12:51 PM*