

Traditional Bock mijagi san

- Gravity **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **74**
- SRM **18.7**
- 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 **25.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **21.3 liter(s)**
- Total mash volume **28.4 liter(s)**

Steps

- Temp **53 C**, Time **20 min**
- Temp **65 C**, Time **40 min**
- Temp **73 C**, Time **15 min**

Mash step by step

- Heat up **21.3 liter(s)** of strike water to **58.5C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **53C**
- Keep mash **40 min** at **65C**
- Keep mash **15 min** at **73C**
- Sparge using **11.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|-----------------------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Strzegom Monachijski typ II | 4.3 kg (60.6%) | 79 % | 22 |
| Grain | Strzegom Pilzneński | 1 kg (14.1%) | 80 % | 4 |
| Grain | Strzegom Wiedeński | 1 kg (14.1%) | 79 % | 10 |
| Grain | Strzegom Karmel 150 | 0.2 kg (2.8%) | 75 % | 150 |
| Grain | Strzegom Karmel 600 | 0.2 kg (2.8%) | 68 % | 601 |
| Grain | Viking melanoidynowy | 0.4 kg (5.6%) | 75 % | 60 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|--------|--------|--------|------------|
| Boil | Magnum | 60 g | 60 min | 13.5 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|---------------|-------|------|--------|------------|
| Saflager S-23 | Lager | Dry | 23 g | Fermentis |

Notes

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

- Zacieranie dla zaawansowanych - dekokcja jednowarowa:
 - 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.

Chmienie przez 60 minut (wspólne dla obu sposobów):

- w pierwszej minucie gotowania - 60g chmielu magnum.

Jan 25, 2022, 4:09 PM