

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