

Bock

- Gravity **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **27**
- SRM **16.9**
- Style **Traditional Bock**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **27 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **28.4 liter(s)**
- Boil time **65 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **34.5 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **26.7 liter(s)**
- Total mash volume **35.6 liter(s)**

Steps

- Temp **63 C**, Time **10 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**
- Temp **100 C**, Time **15 min**
- Temp **72 C**, Time **40 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **26.7 liter(s)** of strike water to **70.2C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **63C**
- Keep mash **40 min** at **72C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Keep mash **15 min** at **100C**
- Sparge using **16.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **34.5 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Carmel Pils Bestmalz	3.6 kg (38.5%)	75 %	5
Grain	Pszeniczny jasny Bestmalz (Wheat Malt)	1.98 kg (21.2%)	80 %	5
Grain	Carabelge Weyermann	1.62 kg (17.3%)	80 %	32
Grain	Viking Malt Red Ale	0.9 kg (9.6%)	75 %	70
Grain	Melanoiden Castlemalt	0.54 kg (5.8%)	80 %	39
Adjunct	Płatki owsiane błyskawiczne	0.45 kg (4.8%)	85 %	3
Grain	Karmel 600 Viking Malt	0.27 kg (2.9%)	68 %	601

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnum	27 g	65 min	13.2 %

Aroma (end of boil)	Chinook	18 g	5 min	11 %
---------------------	---------	------	-------	------

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Wyeast 2308 - Munich Lager	Lager	Liquid	112.5 ml	---

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Kwas mlekowy 80%	3.6 g	Boil	65 min

Notes

- Zacieranie:
Słód wsypujemy do 16l 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.

Słody:

słód pilzneński 3,5kg

słód monachijski 2,0kg

słód karmelowy jasny 0,5kg

słód Caraamber 0,2kg

słód Carared 0,1kg

Feb 1, 2023, 11:39 AM