

19. "Kozłak Szwejka" - Traditional Bock

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **21**
- SRM **26.4**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 2 kg (26.7%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (26.7%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 2 kg (26.7%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 1 kg (13.3%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.5 kg (6.7%) | 68 % | 601 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau Spalt Select | 70 g | 60 min | 3.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-------|--------|-------|------------------|
| FM31 Bawarska Dolina | Lager | Płynne | 33 ml | Fermentum Mobile |