

#25

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **32**
- SRM **6.7**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **47 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **51.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **47C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (36.4%)	79 %	10
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.5 kg (9.1%)	80 %	3
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1 kg (18.2%)	80 %	---
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (36.4%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	15 g	60 min	20 %
Aromat (koniec gotowania)	Tradition	15 g	10 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-33	Ale	Suche	11.5 g	---