

# Bat Goat

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **21**
- SRM **8.9**
- Styl **Traditional Bock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.5 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.5 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **23.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6 kg (54.5%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.1 kg (19.1%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	2.4 kg (21.8%)	80 %	16
Ziarno	Caraamber	0.5 kg (4.5%)	75 %	100

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Hersbrucker	30 g	20 min	3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Bavarian Lager	Lager	Płynne	100 ml	Wyeast Labs

## Notatki

- Zrobić dekokt  
20 lut 2017, 20:44