

## bock 2

---

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **24**
- SRM **18.7**
- Styl **Traditional Bock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Suflet Pale Ale malt	2.5 kg (34.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (27.6%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (20.7%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (6.9%)	81 %	53
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.4 kg (5.5%)	75 %	65
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (4.1%)	68 %	400
Ziarno	Carafa III	0.05 kg (0.7%)	70 %	1034

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	50 g	60 min	5.4 %