

# Bock

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **25**
- SRM **21.1**
- Styl **Traditional Bock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (42.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (28.6%)	79 %	10
Ziarno	Viking melanoidynowy	1 kg (14.3%)	75 %	60
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (7.1%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (7.1%)	68 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Spält	30 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Spält	25 g	30 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Spält	20 g	0 min	5.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile