

# Bock

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **22**
- SRM **11.4**
- 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 **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Wysładzaj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.7 kg (52.9%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	2.5 kg (35.7%)	80 %	16
Ziarno	Caraamber	0.2 kg (2.9%)	75 %	59
Ziarno	Carared	0.1 kg (1.4%)	75 %	39
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (7.1%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	30 g	60 min	3.4 %
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Spalt Select	20 g	5 min	3.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Copenhagen Lager	Ale	Płynne	300 ml	white labs

## Notatki

- Dekokcja 1  
25 paź 2021, 18:59