

Bock

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **27**
- SRM **16.9**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **100 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.7 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **100C**
- Wysładzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Carmel Pils Bestmalz	3.6 kg (38.5%)	75 %	5
Ziarno	Pszeniczny jasny Bestmalz (Wheat Malt)	1.98 kg (21.2%)	80 %	5
Ziarno	Carabelge Weyermann	1.62 kg (17.3%)	80 %	32
Ziarno	Viking Malt Red Ale	0.9 kg (9.6%)	75 %	70
Ziarno	Melanoiden Castlemalt	0.54 kg (5.8%)	80 %	39
Dodatek	Płatki owsiane błyskawiczne	0.45 kg (4.8%)	85 %	3
Ziarno	Karmel 600 Viking Malt	0.27 kg (2.9%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	27 g	65 min	13.2 %

Aromat (koniec gotowania)	Chinook	18 g	5 min	11 %
---------------------------	---------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 2308 - Munich Lager	Lager	Płynne	112.5 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas mlekowy 80%	3.6 g	Gotowanie	65 min

Notatki

- Zacieranie:
Słód wsypujemy do 16l wody o temperaturze 63C. Przerwa 10 minut. Następnie 1/3 zacieru przenosimy do osobnego naczynia. Podgrzewamy do 72C. Przerwa 15 minut. Doprowadzamy do wrzenia, gotujemy 15 minut. Następnie dekokt zawracamy do głównego zacieru. Ustalamy temperaturę na 72C. Przerwa 40 minut. Jeżeli próba jodowa jest negatywna to podgrzewamy do 76C i rozpoczynamy filtrację.

Słody:

słód pilznieński 3,5kg
 słód monachijski 2,0kg
 słód karmelowy jasny 0,5kg
 słód Caraamber 0,2kg
 słód Carared 0,1kg
 1 lut 2023, 11:39