

Bock

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **21.6**
- 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (22.7%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (15.2%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	3 kg (45.5%)	80 %	16
Ziarno	Special B Castle	0.3 kg (4.5%)	70 %	350
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.4 kg (6.1%)	81 %	53
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (6.1%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Hallertau	40 g	5 min	5.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Urquell	Lager	Gęstwa	200 ml	Wyeast Labs