

Bock

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **21**
- SRM **8.3**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28.6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **58.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **23.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski Typ I Weyermann	3.5 kg (39.8%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	4.4 kg (50%)	81 %	8
Ziarno	Carahell Weyermann	0.9 kg (10.2%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	45 g	60 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Bavarian Lager	Lager	Płynne	125 ml	Wyeast Labs
Starter 1 litr na mieszadle				

Notatki

- Woda do zacierania 22L

Woda do wysładzania 20L

Przerwa białkowa 52 C przez 20 ' tylko z udziałem słoju Monachijskiego i 11 L wody o temp. 57 C.

Po dolaniu 11 L wody i ustaleniu temperatury na 62 C przerwa 15' i odbieram 6,5 L zacieru do gotowania. Dekokt podnosimy do 72 C i trzymamy przez 15' następnie podnosimy do gotowania i 15' gotujemy.

Zwracamy dekokt i trzymamy w 72 C przez 40'

3 lis 2017, 14:25