

Bock

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **36**
- SRM **16.8**
- 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 **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **100 C**, Czas **1 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.9 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **100C**
- Wyladuj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (25.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3.5 kg (58.8%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (8.4%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.15 kg (2.5%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (5%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gozdawa 34/70	Lager	Gęstwa	500 ml	---

Notatki

- 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.

mutacja przepisu: [https://www.wiki.piwo.org/Bock_\(Ko%C5%BAlak\),_Dorota_Chrapek_\(dori\)](https://www.wiki.piwo.org/Bock_(Ko%C5%BAlak),_Dorota_Chrapek_(dori))

chmiel simcoe nie powinien sie tu znalezc, ale lezalo 10gr to wrzucilem zeby sie nie zmarnowal :P
22 sty 2019, 23:17