

## Bock beta-0.2

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **25**
- SRM **14.5**
- Styl **Doppelbock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **15 min**
- Temp **73 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.6 kg (37.1%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.3 kg (4.3%)	75 %	59
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (4.3%)	78 %	400
Ziarno	Carahell	0.3 kg (4.3%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tettnanger	85 g	90 min	3 %
Gotowanie	Tettnanger	15 g	10 min	3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	23 g	Fermentis Division of S.I.Lesaffre

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min