

Bock Express

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **21**
- SRM **17.6**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 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 **66 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.9 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	3.5 kg (58.8%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (25.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (8.4%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.15 kg (2.5%)	68 %	601
Ziarno	Melanoidowy 80	0.3 kg (5%)	70 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	25 g	70 min	5.5 %
Gotowanie	Tradition	20 g	20 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager	Lager	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Notatki

- Z zestawu [TvojBrowar.pl](#).
8 sie 2017, 09:48