

BOCK KOŻLAK

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **21**
- SRM **16.1**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.6 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	4 kg (53%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (26.5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (13.2%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (3.3%)	68 %	400
Ziarno	Viking Melanoidynowy	0.3 kg (4%)	75 %	60

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	hallertauer tradition	40 g	50 min	5 %
Gotowanie	hallertauer tradition	20 g	15 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	WIRFLOCK	5 g	Gotowanie	10 min