

bock resztkowy

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **26**
- SRM **21.5**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.9 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.46 kg (20.9%)	85 %	4
Ziarno	Pale Ale	2 kg (28.7%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	1.1 kg (15.8%)	80 %	16
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (7.2%)	78.3 %	2
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.06 kg (0.9%)	81 %	53
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14.3%)	85 %	3
Ziarno	carmel sweet	0.06 kg (0.9%)	80 %	75
Ziarno	Caraaroma	0.8 kg (11.5%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	50 g	60 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Płynne	300 ml	Fermentum Mobile