

## Bock siódmy

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **73**
- SRM **16.5**
- Styl **Traditional Bock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.2 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	4 kg (45.5%)	80 %	20
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1.5 kg (17%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.3 kg (3.4%)	76 %	150
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.5 kg (28.4%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.5 kg (5.7%)	68 %	300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11.3 %
Gotowanie	lunga	50 g	30 min	11.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s-189	Lager	Gęstwa	1000 ml	---

### Notatki

- Warka 47. Warzony 18.10. Wyszło 24l 15 BLG (przed gotowaniem było 11) BLG. Przelany na cichą 02.11.

przy 4 blg.  
16 paź 2019, 20:02