

Bock the 2nd

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **17**
- SRM **15.7**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **62 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.5 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **70.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Ger	3 kg (40%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (26.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (6.7%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (26.7%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	20 g	60 min	5 %
Gotowanie	Tradition	30 g	15 min	5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis

Notatki

- dekolt: [https://www.wiki.piwo.org/Bock_\(Ko%C5%BAlak\),_Dorota_Chrapek_\(dori\)](https://www.wiki.piwo.org/Bock_(Ko%C5%BAlak),_Dorota_Chrapek_(dori))

Warka 23: 14 Blg początkowe, warzone 01.12. Przelane na cichą 22.12.2017. przy 4 BLG. Rozlew 06.01. do 46 butelek. BLG końcowe - 2.
13 gru 2017, 22:15