

## Bock the 3rd

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **21**
- SRM **18.1**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 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 **24.1 L** wody do zacierania do **68.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (30.8%)	79 %	16
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (7.7%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (30.8%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (30.8%)	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	40 g	60 min	5 %
Gotowanie	Tradition	10 g	15 min	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	1600 ml	Fermentum Mobile

### Notatki

- Warka 26, warzone 02.02. - 14 BLG wyszło ok 22l. Po 3 tygodniach fermentacji zjedzone do 3 BLG.  
2 lut 2018, 22:21