

Bock the 5th

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **22**
- SRM **16.3**
- 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 **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.9 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 **23.9 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 4 kg (50.2%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 3 kg (37.6%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.27 kg (3.4%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.3 kg (3.8%) | 73 % | 120 |
| Ziarno | Barley, Flaked | 0.4 kg (5%) | 70 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau | 40 g | 60 min | 5 % |
| Gotowanie | Hallertau | 10 g | 30 min | 5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-------|--------|---------|------------------|
| FM31 Bawarska Dolina | Lager | Płynne | 1000 ml | Fermentum Mobile |

Notatki

- Zacieranie z dekokcją: Główny zacier 63c - 10', dekokt - 72c - 15', gotowanie - 15', zwrot i 72c - 40'.
Warzone 28.12. Wyszło 20l ok 14 BLG. Warka 37. Słaby start drożdży, ruszyło dopiero po dodaniu gęstwy po 6 dniach. Bez smaku koźlakowego:/ Zjedzone do 3 BLG
29 gru 2018, 10:37