

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**
- Wyladuj 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