

Bock the 6th

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **26**
- SRM **12.1**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.9 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.7 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (12.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	5 kg (61%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (24.4%)	79 %	22
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (2.4%)	73 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	60 min	7 %
Gotowanie	Challenger	20 g	30 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	1500 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Zacieranie z dekokcją wg. stałego schematu. Warzone 08.02. Warka 39.

8 lut 2019, 12:35