

Bock the first

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **9.3**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.45 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Ger	2.5 kg (40.3%)	81 %	4
Ziarno	Munich Malt	3.5 kg (56.5%)	80 %	18
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 60L	0.2 kg (3.2%)	74 %	118

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	90 min	8.8 %
Gotowanie	Marynka	30 g	10 min	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W34	Lager	Suche	23 g	---

Notatki

- Fermentacja 5 tygodni, warzenie 28.01. rozlew 01.03.2016. Klarowne, dobre. 16 Blg początkowe. Warka nr 6
12 mar 2017, 14:17