

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