

# Bock - wg TwójBrowar

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **27**
- SRM **18.6**
- Styl **Traditional Bock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **82 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.5 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **82C**
- Wyszadzaj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	3 kg (48.8%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (32.5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (8.1%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.15 kg (2.4%)	68 %	601
Ziarno	BESTMALZ - Best Melanoidin	0.5 kg (8.1%)	80 %	71

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	15 g	60 min	6.3 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	35 g	30 min	6.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis

## Notatki

- [https://twojbrowar.pl/pl/surowce-piwowarskie/zestawy-surowcow-piwowarskich/bock-16blg?search\\_query=bock&ast\\_search=fs](https://twojbrowar.pl/pl/surowce-piwowarskie/zestawy-surowcow-piwowarskich/bock-16blg?search_query=bock&ast_search=fs)

z drobnymi zmianami  
23 wrz 2020, 17:39