

bock1

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **21**
- SRM **19.3**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.7 L** wody do zacierania do **56C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **3.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (47.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.8 kg (25.3%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.15 kg (4.7%)	81 %	53
Ziarno	Biscuit Malt	0.115 kg (3.6%)	79 %	45
Ziarno	Carared	0.5 kg (15.8%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.1 kg (3.2%)	70 %	900

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	18 g	60 min	4.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	8 g	20 min	7 %