

# Bockbier Heaven und Hell 5

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **29**
- SRM **21.4**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **1 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Münchner Malz Best	3.8 kg (53.5%)	78 %	20
Ziarno	Wiener Malz Best	0.7 kg (9.9%)	80 %	8
Ziarno	Pilsner Malz Best	2 kg (28.2%)	81 %	3
Ziarno	Melanoidin BESTMALZ	0.2 kg (2.8%)	75 %	71
Ziarno	Caramunich II Best	0.2 kg (2.8%)	73 %	120
Ziarno	Carafa II Best	0.2 kg (2.8%)	65 %	1100

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	20 g	90 min	9.7 %
Gotowanie	Perle	15 g	15 min	9.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	10 g	5 min	9.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast 2206 - Bavarian Lager	Lager	Gęstwa	600 ml	Wyeast Labs
---------------------------------	-------	--------	--------	-------------

## Notatki

- Teilmaische (1/3) ziehen  
und für 5 min kochen, zubrühen und abmaischen bei 78°C.  
*19 lis 2024, 22:21*