

Geräuchert

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **22**
- SRM **16.8**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.2 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	3 kg (60.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (10.1%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (20.2%)	79 %	22
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.3 kg (6.1%)	75 %	60
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.15 kg (3%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	50 g	60 min	2.9 %
Gotowanie	Tettnang	30 g	15 min	3.8 %

Drożdże

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

FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	2000 ml	Fermentum mobile
----------------------	-------	--------	---------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	4 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Starter drożdżowy dwustopniowy
28 gru 2018, 18:54