

Herfstbock

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **19**
- SRM **11.3**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 3.75 kg (51.7%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1.25 kg (17.2%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1.25 kg (17.2%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Cookie | 0.38 kg (5.2%) | 75 % | 50 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.38 kg (5.2%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Viking Melanoidynowy | 0.25 kg (3.4%) | 75 % | 80 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau Tradition | 32 g | 70 min | 5 % |
| Gotowanie | Hallertau Tradition | 24 g | 20 min | 5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-----|--------|---------|--------------|
| Gęstwa z Bittera | Ale | Gęstwa | 2000 ml | FM |