

# herfstbock

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **18**
- SRM **11.7**
- Styl **Maibock/Helles Bock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	3.75 kg (45.4%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.75 kg (21.2%)	79 %	10
Ziarno	Pilzneński	1.75 kg (21.2%)	81 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.38 kg (4.6%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.38 kg (4.6%)	75 %	150
Ziarno	Viking Melanoidynowy	0.25 kg (3%)	75 %	60

## 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
Safale US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc T	1.25 g	Gotowanie	15 min