

## Herfstbok v.2

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **24**
- SRM **16.4**
- Styl **Traditional Bock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 3 kg (51.7%)  | 79 %       | 22  |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński          | 1 kg (17.2%)  | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Viking Wędzony gruszą       | 1 kg (17.2%)  | 85 %       | 10  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150         | 0.3 kg (5.2%) | 75 %       | 150 |
| Ziarno | Special B Castle Malting    | 0.3 kg (5.2%) | 77 %       | 290 |
| Ziarno | Viking melanoidynowy        | 0.2 kg (3.4%) | 75 %       | 80  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa           | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger (UK) | 30 g  | 70 min | 5.8 %      |
| Gotowanie | Challenger (UK) | 20 g  | 20 min | 5.8 %      |

### Drożdże

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

|              |     |        |        |           |
|--------------|-----|--------|--------|-----------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 500 ml | Fermentis |
|--------------|-----|--------|--------|-----------|