

HERFSTBOK

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **35**
- SRM **20**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **70.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Monachijski typ II | 3 kg (49.2%) | 80 % | 22 |
| Ziarno | Pilzneński | 2 kg (32.8%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Abbey | 0.5 kg (8.2%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Melanoidynowy | 0.25 kg (4.1%) | 81 % | 53 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.25 kg (4.1%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Carafa Special II | 0.1 kg (1.6%) | 70 % | 812 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau Tradition | 55 g | 60 min | 4.3 % |
| Gotowanie | Hallertau Tradition | 45 g | 20 min | 4.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |