

Kozioł

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU ---
- SRM **11.5**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.9 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **100 C**, Czas **30 min**
- Temp **74 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.6 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **74C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **100C**
- Wyladuj używając **23.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	6 kg (58.3%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Vienna Malt	3 kg (29.1%)	77.5 %	7
Ziarno	Munich Malt	1 kg (9.7%)	80 %	18
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (2.9%)	78 %	400

Notatki

- 10 litrow brzezki przedniej do osobnego gara na eisbocka docelowo
cała reszta na kozłaka zwykłego
11 sty 2019, 13:07