

Kozioł

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU ---
- SRM **10.1**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **25 min**
- Temp **73 C**, Czas **45 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Monachinski Strzegom 12-18 EBC	4 kg (53.3%)	79 %	15
Ziarno	Słód Pilzneński Viking Malt 3,2-4,5	2 kg (26.7%)	80 %	4
Ziarno	Aromatic Malt	0.5 kg (6.7%)	78 %	51
Ziarno	Melanoiden Malt	0.5 kg (6.7%)	80 %	39
Ziarno	Słód Monachijski Typ II Viking Malt 12-18 EBC	0.5 kg (6.7%)	79 %	14

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis