

Koziół

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **22**
- SRM **27.6**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski typ II	3 kg (47.6%)	74.39 %	65
Ziarno	Pilsner (Weyermann)	2 kg (31.7%)	82.23 %	7
Ziarno	Żyto Niestodowane	1 kg (15.9%)	63 %	14
Ziarno	Acidulated (Weyermann)	0.1 kg (1.6%)	65.2 %	8
Ziarno	Caraaroma (Weyermann)	0.1 kg (1.6%)	73.58 %	934
Ziarno	Jęczmień prażony	0.1 kg (1.6%)	71.79 %	2667

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	10 g	60 min	20 %
Gotowanie	Saaz	20 g	20 min	3.75 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	300 ml	Fermentis