

Pacanów

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **26**
- SRM **14**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **15 min**
- Temp **73 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking melanoidynowy	2 kg (28.6%)	75 %	40
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.5 kg (7.1%)	75 %	65
Ziarno	Aromatic Malt	0.5 kg (7.1%)	78 %	51
Ziarno	Weyermann - Carared	1 kg (14.3%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (42.9%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	20 g	20 min	5.5 %
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager	Lager	Suche	12 g	Mangrove Jack's