

Rogacz

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **27**
- SRM **14.2**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **100 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **100 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **100C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **100C**
- Wyszadzaj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Ireks Monachijski	3 kg (50%)	80 %	20
Ziarno	Ireks pilzneński	1.5 kg (25%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.75 kg (12.5%)	79 %	8
Ziarno	Ireks Palisander	0.3 kg (5%)	73 %	130
Ziarno	Ireks aromatyczny	0.2 kg (3.3%)	75 %	280
Ziarno	Melanoiden Malt	0.25 kg (4.2%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	30 g	60 min	6.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Spalt Select	25 g	5 min	5 %
Whirlpool	Hallertau tradition	30 g	20 min	5 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lagerowe	Lager	Gęstwa	300 ml	X

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Wiśnie	2 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- Po burzliwej piwo będzie podzielone na dwie partje, do jednej pójdą bretty.
18 paź 2019, 08:16