

## Traditional Bock #1

- Gęstość **16.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **20.9**
- Styl **Traditional Bock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.2 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.2 L** wody do zacierania do **71.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (55.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.5 kg (27.8%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (5.6%)	81 %	53
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.65 kg (7.2%)	75 %	150
Ziarno	Caraamber	0.1 kg (1.1%)	75 %	59
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (2.2%)	75 %	59
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.05 kg (0.6%)	73 %	1001

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hersbrucker	50 g	60 min	4.3 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	20 min	3.5 %

Gotowanie	mech irlandzki	7 g	16 min	1 %
-----------	----------------	-----	--------	-----

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Bohemian Lager	Lager	Gęstwa	700 ml	Wyeast Labs

## Notatki

- dodać coś palonego do wysładzania, a czekoladowy na ostatnie 5min.  
*21 kwi 2016, 23:48*