

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