

# Traditional Bock mijagi san

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **74**
- SRM **18.7**
- Styl **Traditional Bock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

## Kroki

- Temp **53 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **73C**
- Wyladuj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	4.3 kg (60.6%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (14.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (14.1%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (2.8%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (2.8%)	68 %	601
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.4 kg (5.6%)	75 %	60

## Chmiele

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

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	23 g	Fermentis

## Notatki

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

- Zacieranie dla zaawansowanych - dekokcja jednowarowa:
  - 16l wody podgrzewamy do temperatury 55°C i wsypujemy słody,
  - następnie przez 20 min. utrzymujemy zacier w temperaturze 52-53oC,
  - w 21-ej minucie podgrzewamy całość do 64°C i odbieramy około 5l zacieru (dekokt). Pozostałą część utrzymujemy w temperaturze 64-65oC,
  - dekokt podgrzewamy do 72-73oC i pozostawiamy na około 10-15min. Po tym czasie dekokt doprowadzamy do wrzenia i gotujemy go przez następne 10-15min. Przelewamy porcjami dekokt to pozostałej części zacieru ciągle mieszając.
  - następnie przez 30 min. utrzymujemy zacier w temperaturze 72-73oC
  - podgrzanie do 78-80oC,
  - wysładzanie w 10-12l wody o temperaturze 75oC.

Chmienie przez 60 minut (wspólne dla obu sposobów):

- w pierwszej minucie gotowania - 60g chmielu magnum.

25 sty 2022, 16:09