

Abi_BOCK 2.0

- Gravity **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **25**
- SRM **16.3**
- Style **Traditional Bock**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **27 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **28.4 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **34.7 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **25.7 liter(s)**
- Total mash volume **34.3 liter(s)**

Steps

- Temp **63 C**, Time **10 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**
- Temp **100 C**, Time **15 min**
- Temp **72 C**, Time **40 min**
- Temp **76 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **25.7 liter(s)** of strike water to **70.2C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **63C**
- Keep mash **40 min** at **72C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **76C**
- Keep mash **15 min** at **100C**
- Sparge using **17.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **34.7 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński Bestmalz (Pilsen Malt)	4.35 kg (50.8%)	80.5 %	4
Grain	Monachijski typ II Weyermann (Muich II Malt)	2.1 kg (24.5%)	80 %	25
Grain	Abbey Castle	0.7 kg (8.2%)	80 %	45
Grain	Czekoladowy jasny 400 Viking Malt (Chocolate Malt)	0.4 kg (4.7%)	68 %	400
Grain	Płatki ryżowe	0.4 kg (4.7%)	--- %	2
Grain	Carabelge Weyermann	0.27 kg (3.2%)	80 %	32
Grain	Karmel 150 Viking Malt	0.18 kg (2.1%)	75 %	150
Grain	Caramunich® typ I Weyermann	0.17 kg (2%)	73 %	80

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	30 g	70 min	8.2 %
Boil	Barbe Rouge	10 g	70 min	6.6 %
Aroma (end of boil)	Barbe Rouge	12 g	10 min	6.6 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Wyeast XI 1214 Belgian Abbey	Ale	Slant	100 ml	---

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Tonka	25 g	Secondary	7 day(s)
Flavor	Oak chips sherry Oloroso	100 g	Secondary	8 day(s)
Water Agent	Kwas mlekowy 80%	2 g	Boil	70 min
Fining	Mech irlandzki	5 g	Boil	5 min

Notes

- Zacieranie:
Dekokcyjne
Słód wsypujemy do 25,7l wody o temperaturze 63C. Przerwa 10 minut. Następnie 1/3 zacieru przenosimy do osobnego naczynia. Podgrzewamy do 72C. Przerwa 15 minut. Doprowadzamy do wrzenia, gotujemy 15 minut. Następnie dekokt zawracamy do głównego zacieru. Ustalamy temperaturę na 72C. Przerwa 40 minut. Jeżeli próba jodowa jest negatywna to podgrzewamy do 76C i rozpoczynamy filtrację.
Nov 23, 2021, 2:43 PM