

Koziółek

- Gravity **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **25**
- SRM **7.4**
- Style **Traditional Bock**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21.6 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **90 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **16.6 liter(s)**
- Total mash volume **22.2 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 **0 min**

Mash step by step

- Heat up **16.6 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 **0 min** at **76C**
- Keep mash **15 min** at **100C**
- Sparge using **15 liter(s)** of **76C** water or to achieve **26 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	2.75 kg (49.5%)	80 %	4
Grain	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (36%)	79 %	16
Grain	Carahell	0.5 kg (9%)	77 %	26
Grain	Weyermann - Carared	0.3 kg (5.4%)	75 %	45

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	15 g	60 min	10 %
Boil	Marynka	25 g	10 min	10 %
Boil	Lublin (Lubelski)	30 g	5 min	4 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
S-23	Lager	Dry	11.5 g	---

Notes

- Sólód wsypujemy do 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.

Jun 24, 2017, 6:56 PM