



BOŽIĆNO PIVO

Dunkles Bock

Method: **All Grain** Style: **Dunkles Bock**
Boil Time: **90 min** Batch Size: **20 liters** (fermentor volume)
Pre Boil Size: **29.15 liters** Post Boil Size: **20 liters**
Pre Boil Gravity: **1.044** (recipe based estimate) Post Boil Gravity: **1.064**
Efficiency: **75%** (brew house)

Original Gravity: **1.064** Final Gravity: **1.010** ABV (standard): **7.0%** IBU (tinseth): **25.7** SRM (morey): **23.7**



Fermentables

Amount	Fermentable	PPG	°L	Bill %
1.60 kg	<u>Weyermann - Pilsner</u>	36	1.5	28.6%
1.60 kg	<u>Weyermann - Vienna Malt</u>	37	3.5	28.6%
2.20 kg	<u>Weyermann - Munich Type II (Dark)</u>	37	10	39.3%
0.20 kg	<u>Weyermann - Carafa Special Type III</u>	29.9	525	3.6%
5.60 kg				

Hops

Amount	Variety	Type	AA	Use	Time	IBU	Bill %
25 g	<u>East Kent Golding</u>	Pellet	5.8	Boil	60 min	17.18	50%
25 g	<u>East Kent Golding</u>	Pellet	5.8	Boil	15 min	8.52	50%
50 g							

Hops Summary

Amount	Variety	Cost	IBU	Bill %
50 g	<u>East Kent Golding</u>		25.7	100%
50 g				

PRILAGODBA VODE 100% RO VODA

Amount	Name	Type	Use	Time
3 ml	<u>Calcium Chloride (dihydrate)</u> 33%	Water Agt	Mash	1 hr.
4 g	<u>Epsom Salt</u>	Water Agt	Mash	1 hr.
7 g	<u>Gypsum</u>	Water Agt	Mash	1 hr.
2 g	<u>Baking Soda</u> (kuhinjska sol)	Water Agt	Mash	1 hr.

Yeast Fermentis - Saflager - German Lager Yeast W-34/70 – 2 kom



Dragi Pivaru,

u paketu se nalaze svi potrebni sastojci za vrhunski Dunkles Bock.

Ovo pivo je pravi izvorni dunkles bock lager, sa nešto višim udjelom alkohola od 7% za zimsko božićno vrijeme, uz krušno-toasty aromu uz umjerenu karamelu dobivenu Maillardovom reakcijom.

Za lakše kuhanje pripremili smo nekoliko kratkih crtica.

Vodu zagrij nekoliko stupnjeva iznad željete temperature ukomljavanja. Preporučamo temperaturu ukomljavanja 65-66C.

Dakle ovisno o sistemu, temperaturi okoline i samih sastojaka, potrebno je vodu zagrijati na oko 70C.

Za željenu količinu 20l gotovog piva, potrebno je ukupno za ukomljavanje i ispiranje oko 35l vode.

U polovicu (može biti i neki drugi omjer, ovisno o sistemu) pripremljene i zagrijane vode, polako sipati samljeveni slad i miješati lopaticom da se brašno iz slada ne zgruda.

Provjeriti temperaturu komine i po potrebi dogrijati ili rashladiti. Ostaviti da se ukomljava 60 min.

Prije isteka 60 min ukomljavanja, u drugoj posudi zagrijati ostatak pripremljene vode na oko 75C.

Nakon isteka ukomljavanja od 60min, iscijediti sladovinu i isprati sa ostatkom pripremljene vode.

Ukupno skupljenu sladovinu (trebalo bi skupiti oko 28-29l sladovine) staviti kuhati 90min. Vrijeme kuhanja počinje teći kada sladovina zakipi.

Hmeljenje počinje nakon 30 min od kada sladovina zakipi. Tj. na 60 min – što znači da se do kraja kuhanja hmelj kuha 60 min.

Sav preostali hmelj ide u kotao na 15 minuta prije kraja kuhanja, dakle 75 min nakon što je sladovina zakipila.

Nakon proteka kuhanja od 90 min ugastiti izvor topline i krenuti sa hlađenjem.

Sladovinu je potrebno ohladiti na 10-15C, aerirati te dodati kvasac prema uputi sa kvasca.

Ostaviti na kontroliranoj temperaturi od 10-15 C sljedećih 15-20 dana.

Izmjeriti završnu gustoću (FG), te ako je u granicama recepta i nema vidljive fermentacije, točiti u boce sa dodanom deksrozom. Preporuka 6g dekstroze /l piva. Začepiti i ostaviti na temperaturi oko 10-15C sljedećih 15tak dana.

Za pravi dojam i puni užitak, nakon gaziranja, ostaviti boce na hladnom 0-5C minimalno 3 tjedna.

Za pravi užitak pijenja svojeg Dunkles Bocka, prije konzumacije ohladiti na 5 -10C.

Uživaj u svojem njemačkom jakom lageru!

Tvoj **BREWSHOP.HR**

