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

Fermentables

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

Hops

Amount	Variety		Type	AA	Use	Time	IBU	Bill %
30 g	Styrian Golding		Pellet	3,5	Boil	60 min	17.18	50%
20 g	Styrian Golding		Pellet	3,5	Boil	15 min	8.52	50%
50 g								

Hops Summary

Amount	Variety	Cost	IBU	Bill %
50 g	Styrian Golding		25.7	100%
50 g				

PRILAGODBA VODE 100% RO VODA

Amount	Name		Type	Use	Time
3 ml	Calcium Chloride (dihydrate) **33%**		Water Agt	Mash	1 hr.
4 g	Epsom Salt		Water Agt	Mash	1 hr.
7 g	Gypsum		Water Agt	Mash	1 hr.
2 g	Baking Soda (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 ukomljvanje 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, iscjediti 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 ugasiti 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**