

# P skeBock

Bock (3 B)

**Type:** All Grain  
**Batch Size:** 34,00 L  
**Boil Size:** 40,78 L  
**Boil Time:** 60 min  
**End of Boil Vol:** 36,98 L  
**Final Bottling Vol:** 33,00 L  
**Fermentation:** Lager, Single Stage

**Date:** 28 Oct 2018  
**Brewer:** MortenBryg  
**Asst Brewer:**  
**Equipment:** Danbrygger 43 bud  
**Efficiency:** 70,00 %  
**Est Mash Efficiency:** 73,1 %  
**Taste Rating:** 30,0



**Taste Notes:**

## Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU	Volume
4,80 kg	Pale Malt, Golden Promise (Thomas Fawcett) (5,9 EBC)	Grain	1	43,6 %	3,13 L
2,50 kg	Munich II (Weyermann) (22,0 EBC)	Grain	2	22,7 %	1,63 L
1,80 kg	Viking Pale Ale Malt (6,0 EBC)	Grain	3	16,4 %	1,17 L
1,30 kg	Caraamber (Weyermann) (70,9 EBC)	Grain	4	11,8 %	0,85 L
0,40 kg	CHÂTEAU SPECIAL B� (300,2 EBC)	Grain	5	3,6 %	0,26 L
0,20 kg	Oats, Flaked (2,0 EBC)	Grain	6	1,8 %	0,13 L
15,00 g	Amarillo [8,70 %] - Boil 60,0 min	Hop	7	8,4 IBUs	-
20,00 g	Amarillo [8,70 %] - Boil 15,0 min	Hop	8	5,5 IBUs	-
20,00 g	El Dorado [12,40 %] - Boil 15,0 min	Hop	9	7,9 IBUs	-
40,00 g	Orange Peel, Sweet (Boil 5,0 mins)	Spice	10	-	-
20,00 g	Amarillo [8,70 %] - Boil 2,0 min	Hop	11	0,9 IBUs	-
20,00 g	El Dorado [12,40 %] - Boil 2,0 min	Hop	12	1,3 IBUs	-
1,00 Items	Protafloc (Boil 1,0 mins)	Fining	13	-	-
1,0 pkg	Harvest (Imperial Yeast #L17)	Yeast	14	-	-

## Gravity, Alcohol Content and Color

**Est Original Gravity:** 1,071 SG  
**Est Final Gravity:** 1,017 SG  
**Estimated Alcohol by Vol:** 7,1 %  
**Bitterness:** 24,1 IBUs  
**Est Color:** 34,7 EBC

**Measured Original Gravity:** 1,062 SG  
**Measured Final Gravity:** 1,010 SG  
**Actual Alcohol by Vol:** 6,9 %  
**Calories:** 582,5 kcal/l

## Mash Profile

**Mash Name:** Jule  l mash  
**Sparge Water:** 19,64 L  
**Sparge Temperature:** 75,6 C  
**Adjust Temp for Equipment:** TRUE  
**Est Mash PH:** 5,45  
**Measured Mash PH:** 0,00

**Total Grain Weight:** 11,00 kg  
**Grain Temperature:** 22,2 C  
**Tun Temperature:** 22,2 C  
**Target Mash PH:** 5,50  
**Mash Acid Addition:** None  
**Sparge Acid Addition:** None

## Mash Steps

Name	Description	Step Temperature	Step Time
Mash In	Add 32,15 L of water at 72,4 C	66,0 C	80 min
Mash out	Heat to 77,0 C over 4 min	77,0 C	10 min

**Sparge:** Fly sparge with 19,64 L water at 75,6 C

**Mash Notes:** Et sjus over Belgisk mash if lge Beer and Brewing Magazine.

## Carbonation and Storage

**Carbonation Type:** Bottle  
**Pressure/Weight:** 176,62 g  
**Keg/Bottling Temperature:** 21,1 C

**Volumes of CO2:** 2,3  
**Carbonation Est:** Bottle with 176,62 g Table Sugar  
**Carbonation (from Meas Vol):** Bottle with 203,38 g Table Sugar

**Fermentation:** Lager, Single Stage  
**Fermenter:**

**Age for:** 30,00 days  
**Storage Temperature:** 15,6 C

### Notes

50% RO vand.

Imperial L17 Harvest:

Temp: 10-16C // Flocculation: Medium // Attenuation: 70-74%

1 stang Kanel, Rosiner og svesker udblødt i rom tilsættes efter primær gærring.

Tørret appelsin skal fra brygbutik.

Alternativ vandberegning:

Mellem regninger:

Dead space 8,2 L ID (32cm) 0,80

Ratio Vand/ malt 2,75 OD (35cm) 0,96

Malt (kg) 11 Kg

Opskrift volume 34 L Diff 0,16

Afkog 3,8 L

Faktor 1,20

Mæskevand 44,5 Scala viser: 42,5 L

Spargevand 4,3

Total vand til bryg 48,8

Vi havde slet ikke plads til alt det vand.

Vi mæskede med 36L

og spargede med 15L

Danbryggeren blev alt for fuld, så vi kunne ikke bruge pumpe og overløb. Der blev recirkuleret manuelt med en 2L kande.

Vi rørte ikke i bund i starten og rørte kun en gang forsigtigt undervejs. Danbryggeren brændte ikke på. Så for kraftig omrøring ser ud til at være problemet.

Refraktometer måling inden sparge: 1068

To spande med 18L +6 1L gær.

Rød prop i gærskab ved 13 grader.

Gul prop i garage.

Flaskning: (Stor forskel på FG)

Garage 18,5L 1010 = 6,9% . Den boblede sikkert CO2 der udslap pga. temperatur stigning.

Gærskab 19,5L 1018 = 5,8%

Karbonetret med 7g/L

Created with *BeerSmith*