

### 3 LVL RyeBock :O

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU ---
- SRM **10.3**
- Styl **Traditional Bock**

#### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

#### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

#### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Żytni                     | 2 kg (26.8%)   | 85 %       | 8   |
| Ziarno | Monachijski               | 1 kg (13.4%)   | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński        | 1 kg (13.4%)   | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Pilzneński                | 3 kg (40.3%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Melanoiden Malt           | 0.2 kg (2.7%)  | 80 %       | 39  |
| Ziarno | Weyermann<br>Caramunich 3 | 0.25 kg (3.4%) | 76 %       | 150 |