

# Kanapka z chlebem

---

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **26**
- SRM **17.8**
- Styl **Traditional Bock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	2 kg (26.7%)	80 %	20
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (26.7%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (13.3%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (6.7%)	81 %	53
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	1 kg (13.3%)	75 %	150
Ziarno	Rye Malt	1 kg (13.3%)	63 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	50 min	10 %