

# URBOCK

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **27**
- SRM **14.9**
- Styl **Doppelbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.2 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Smoked Malt     | 4 kg (45.5%)  | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński          | 2 kg (22.7%)  | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 2 kg (22.7%)  | 79 %       | 22  |
| Ziarno | Viking melanoidynowy        | 0.5 kg (5.7%) | 75 %       | 60  |
| Ziarno | Caraaroma                   | 0.2 kg (2.3%) | 78 %       | 400 |
| Ziarno | Special B Malt              | 0.1 kg (1.1%) | 65.2 %     | 315 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 67 g  | 60 min | 4.3 %      |
| Gotowanie | Chinook               | 5 g   | 60 min | 13.9 %     |

## Drożdże

| Nazwa                | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Danstar - Nottingham | Ale | Suche | 22 g  | Danstar      |