

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **26.7**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	3.95 kg (57.3%)	80.5 %	4
Ziarno	Minch - Irish Craft Pale Ale Malt	1.07 kg (15.5%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	0.7 kg (10.2%)	85 %	20
Ziarno	bestmalz - rye	0.2 kg (2.9%)	80 %	6
Ziarno	Bestmalz - Cara Munich Type III	0.6 kg (8.7%)	75 %	160
Ziarno	Bestmalz - Cara Aroma Amber	0.268 kg (3.9%)	75 %	75
Ziarno	Black Barley (Roast Barley) whole	0.1 kg (1.5%)	50 %	1367

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	45 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W-34/70	Lager	Gęstwa	50 ml	Fermentis Saflager

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	wirflock	3 g	Gotowanie	10 min