

### 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 Caramunich 3	0.25 kg (3.4%)	76 %	150