

Bock 1

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **44**
- SRM **11.2**
- 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 **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilzneński Viking	3.5 kg (54.7%)	--- %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (31.3%)	79 %	22
Ziarno	Słód Caraamber Weyermann	0.2 kg (3.1%)	--- %	60
Ziarno	Słód Carahell Weyermann	0.1 kg (1.6%)	--- %	20
Ziarno	Słód Caramunich II Weyermann	0.5 kg (7.8%)	--- %	110
Ziarno	Słód Pale Crystal FAWCETT	0.1 kg (1.6%)	20 %	60

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	---