Bock

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **---**
- IBU **23**
- SRM **24.7**
- 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 brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	3.5 kg *(58.8%)*	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg *(25.2%)*	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg *(8.4%)*	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.15 kg *(2.5%)*	68 %	601
Ziarno	Melanoiden Malt	0.3 kg *(5%)*	80 %	39

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	25 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Tradition	30 g	15 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11 g	Fermentis

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.