

## bock

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **26**
- SRM **19.4**
- Styl **Traditional Bock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.5 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.3 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	słód pilzneński	2 kg (27.7%)	86 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (27.7%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.09 kg (1.2%)	68 %	400
Ziarno	Special B Malt	0.75 kg (10.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Viking Malt Wędzony Wiśnia	0.39 kg (5.4%)	82 %	10
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (27.7%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	18 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	10 min	3.5 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	5 min	3.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager	Lager	Gęstwa	200 ml	Mangrove Jack's