

## bock

---

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **23**
- SRM **21.8**
- Styl **Traditional Bock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (33.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (33.9%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (16.9%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.4 kg (6.8%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.5 kg (8.5%)	75 %	65

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	50 g	30 min	5.4 %