

## Bock

---

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **29**
- SRM **9.4**
- Styl **Traditional Bock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (44.4%)	79 %	22
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.5 kg (11.1%)	74 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (33.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (11.1%)	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	1 min	15.5 %