

# Bock

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **15.5**
- 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 **25.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (22.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.8 kg (42.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (22.7%)	79 %	10
Ziarno	Carabelge	0.4 kg (6%)	80 %	30
Ziarno	Caramunich® typ I	0.23 kg (3.5%)	73 %	80
Ziarno	karmelowy ciemny	0.15 kg (2.3%)	75 %	600
Ziarno	Czekoladowy	0.04 kg (0.6%)	60 %	788

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	12 g	100 min	8.8 %
Gotowanie	Brewers Gold	21 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	12 g	20 min	4.3 %