

## Bock bez monacha

---

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **22**
- SRM **17.5**
- Styl **Weizenbock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.25 kg (4.9%)	70 %	128
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (78.7%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.415 kg (8.2%)	76 %	150
Ziarno	Special W Malt	0.25 kg (4.9%)	65.2 %	300
Ziarno	Melanoiden Malt	0.17 kg (3.3%)	80 %	39

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	15 g	60 min	11.4 %