

Bock - wstępny przepis

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **27**
- SRM **17.2**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (40%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (26.7%)	79 %	6.5
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (6.7%)	73 %	120
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	1 kg (13.3%)	78 %	120
Ziarno	BESTMALZ Melanoidin	1 kg (13.3%)	75 %	70

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hersbrucker	50 g	70 min	3 %
Aromat (koniec gotowania)	Slavyanka	50 g	20 min	5.5 %