

## bock

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **19.3**
- Styl **Traditional Bock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania --- **min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.8 kg (11.1%)	100 %	2
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	2 kg (27.8%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.2 kg (2.8%)	81 %	53
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (2.8%)	80 %	601
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (27.8%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (27.8%)	79 %	22

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnum	20 g	10 min	13.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	200 ml	fe