

bock2

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **21**
- SRM **18.1**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.4 kg (44.6%)	81 %	2.5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.85 kg (27.1%)	79 %	22
Ziarno	Carabelge	0.5 kg (15.9%)	80 %	32
Ziarno	Melanoiden Malt	0.15 kg (4.8%)	80 %	70
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.1 kg (3.2%)	68 %	300
Ziarno	Caraaroma	0.14 kg (4.5%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hersbrucker	15 g	60 min	4.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Tradition	15 g	15 min	6.3 %