

## bok

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **24**
- SRM **16.1**
- Styl **Traditional Bock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	7 kg (81.4%)	79 %	25
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.3 kg (3.5%)	80 %	6
Ziarno	Special W Malt	0.2 kg (2.3%)	65.2 %	300
Ziarno	Abbey Castle	1 kg (11.6%)	80 %	46
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.1 kg (1.2%)	75 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	20 g	50 min	9.4 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	30 g	30 min	4.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Tradition	30 g	10 min	4.3 %