

## Boki zrywać!

---

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **25**
- SRM **17**
- Styl **Traditional Bock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (28.2%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1.9 kg (26.8%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.9 kg (26.8%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.9 kg (12.7%)	75 %	30
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (5.6%)	78 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %