

## california bock

---

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **21**
- SRM **13.5**
- Styl **Doppelbock**

### 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (39.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (52.6%)	79 %	22
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.3 kg (7.9%)	75 %	60

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M54 Californian Lager	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's