

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **23**
- SRM **18.2**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (13.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.65 kg (35.3%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (40%)	79 %	10
Ziarno	Caraaroma	0.35 kg (4.7%)	78 %	400
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.5 kg (6.7%)	79 %	130

Chmiele

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

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
BAVARIAN LAGER M76 Mangrove Jack's LUB Fermentis S-189	Lager	Suche	11 g	---