

Dunder weter

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **22**
- SRM **18.6**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	3 kg (37.2%)	80 %	16
Ziarno	Smoked Malt	2 kg (24.8%)	80 %	18
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (12.4%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.7 kg (8.7%)	80 %	2
Ziarno	Melanoiden Malt	0.4 kg (5%)	80 %	39
Ziarno	Teak	0.32 kg (4%)	70 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.45 kg (5.6%)	68 %	400
Ziarno	Wheat, Flaked	0.2 kg (2.5%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Merkur	17 g	60 min	14 %
Gotowanie	Glacier	15 g	1 min	14 %
Whirlpool	Glacier	15 g	30 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	15 g	Fermentis