

## Ekstrakt bock

---

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **27**
- SRM ---
- Styl **Traditional Bock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy bursztynowy	1.7 kg (85%)	80 %	---
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.3 kg (15%)	80 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	12 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	5 g	10 min	4 %

### Notatki

- Trochę zleżałe chmiele  
17 sty 2018, 19:46