

## Gdyby....

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **27**
- SRM **18.5**
- Styl **Traditional Bock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (41.5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.5 kg (25.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (25.9%)	80 %	4
Ziarno	Melanoiden Malt	0.2 kg (2.1%)	80 %	39
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (3.1%)	65.2 %	315
Ziarno	Carafa III	0.15 kg (1.6%)	70 %	1034

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	35 g	60 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 2206 Bavarian Lager	Lager	Gęstwa	400 ml	Wyeast Labs