

Helles Bock

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **30**
- SRM **8**
- Styl **Maibock/Helles Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **90 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **94.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **104 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **87 L**
- Całkowita objętość zacieru **116 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	10 kg (34.5%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	5 kg (17.2%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	10 kg (34.5%)	79 %	10
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	1 kg (3.4%)	75 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	3 kg (10.3%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Polaris	60 g	60 min	20 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	50 g	10 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	50 g	5 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM jazda bockiem	Lager	Płynne	1000 ml	White Labs