

Imperial Bock

- Gęstość **20 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **28.2**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	4.4 kg (58.3%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.9 kg (25.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.7 kg (9.3%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.15 kg (2%)	68 %	601
Ziarno	Melanoiden Malt	0.4 kg (5.3%)	80 %	39

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	34 g	70 min	4.5 %
Gotowanie	Hallertau	22 g	20 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-189	Lager	Suche	10 g	Fermentis Safale