

# PROJ BOCK

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **23**
- SRM **16.9**
- Styl **Traditional Bock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Liquid Malt Extract - Pilsen	3.4 kg (57.6%)	76.09 %	4
Płynny ekstrakt	Liquid Malt Extract - Dark	1.7 kg (28.8%)	76.09 %	79
Ziarno	CaraBelge	0.2 kg (3.4%)	71.74 %	35
Ziarno	CaraMunich I	0.2 kg (3.4%)	73.91 %	103
Ziarno	CaraAroma	0.2 kg (3.4%)	73.91 %	345
Ziarno	Melanoidin	0.2 kg (3.4%)	80.43 %	65

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	15 %
Gotowanie	Tettnanger	15 g	20 min	3.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Bohemian Lager 2124	Lager	Płynne	400 ml	Wyeast

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	irish flock	7 g	Gotowanie	15 min