

## rbok

---

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU ---
- SRM **17.2**
- Styl **Traditional Bock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (15.6%)	79 %	22
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	3 kg (46.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (31.1%)	79 %	10
Ziarno	Special B Malt i w	0.125 kg (1.9%)	65.2 %	315
Ziarno	Melanoiden Malt	0.2 kg (3.1%)	80 %	39
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (1.6%)	70 %	812