

Tomek K.

- Gęstość **18 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **13.1**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 1.5 kg (39.5%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (26.3%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (26.3%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.15 kg (3.9%) | 65.2 % | 315 |
| Ziarno | Melanoiden Malt | 0.15 kg (3.9%) | 80 % | 39 |