

## 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