

# URBOCK

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **27**
- SRM **14.9**
- Styl **Doppelbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	4 kg (45.5%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (22.7%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (22.7%)	79 %	22
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.5 kg (5.7%)	75 %	60
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (2.3%)	78 %	400
Ziarno	Special B Malt	0.1 kg (1.1%)	65.2 %	315

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	67 g	60 min	4.3 %
Gotowanie	Chinook	5 g	60 min	13.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	22 g	Danstar