

Zbock

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **26**
- SRM **8.2**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (58.8%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	2 kg (29.4%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (7.4%)	75 %	30
Ziarno	Caraamber	0.2 kg (2.9%)	75 %	59
Ziarno	Carared	0.1 kg (1.5%)	75 %	39

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	10.3 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W34/70	Lager	Suche	11.5 g	---