

# Z'Bock

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU ---
- SRM **18.5**
- 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 **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23,7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	5 kg (63.3%)	79 %	22
Ziarno	Pilzneński	1.25 kg (15.8%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.25 kg (15.8%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (2.5%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (2.5%)	75 %	150

## Notatki

- 55°C - 10 min i odebranie dekoktu

63-65°C - 60 min. W tym czasie dekokt: 64°C - 10 min, 72°C - 10 min, gotowanie - 15 min i dodanie do głównego zacieru.

72°C - 35 min

76°C - 15 min

12 paź 2020, 20:15