

Z'bockc

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **20**
- SRM **15.8**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.7 kg (48.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (26%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (19.5%)	79 %	22
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (2.6%)	65.2 %	315
Ziarno	Melanoiden Malt	0.2 kg (2.6%)	80 %	39
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (1.3%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
2308	Lager	Gęstwa	450 ml	Wyest