

# Żytnio pszeniczny bock

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **37.5**
- Styl **Weizenbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 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 **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Żytni                      | 1.6 kg (27.6%) | 85 %       | 8    |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny        | 1 kg (17.2%)   | 81 %       | 4    |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale          | 1.7 kg (29.3%) | 79 %       | 6    |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (17.2%)   | 79 %       | 20   |
| Ziarno | Strzegom pszenica prażona  | 0.5 kg (8.6%)  | 70 %       | 1000 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 15 g  | 60 min | 12.8 %     |
| Gotowanie | Sybilla | 15 g  | 60 min | 5.9 %      |
| Gotowanie | Chinook | 10 g  | 15 min | 12.8 %     |
| Gotowanie | Sybilla | 10 g  | 15 min | 5.9 %      |
| Na zimno  | Sybilla | 10 g  | 5 dni  | 5.9 %      |
| Na zimno  | Chinook | 10 g  | 5 dni  | 12.8 %     |

## Drożdże

| Nazwa                | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Danstar - Nottingham | Ale | Suche | 11 g  | ---          |