

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	---