

Holenderski rauchbock

- Gravity **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **42**
- SRM **23.9**
- Style **Traditional Bock**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **11 liter(s)**
- Boil time **80 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **14.2 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **13.5 liter(s)**
- Total mash volume **18 liter(s)**

Steps

- Temp **63 C**, Time **20 min**
- Temp **72 C**, Time **50 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **13.5 liter(s)** of strike water to **70.2C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **63C**
- Keep mash **50 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **5.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **14.2 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|--|----------------|--------|-----|
| Grain | Weyermann wędzony bukiem | 3 kg (66.7%) | 82 % | 10 |
| Grain | Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann | 0.5 kg (11.1%) | 80 % | 20 |
| Grain | Aroma CastleMalting | 0.25 kg (5.6%) | 78 % | 100 |
| Grain | Special B Malt | 0.2 kg (4.4%) | 65.2 % | 315 |
| Grain | Strzegom Karmel 300 | 0.2 kg (4.4%) | 78 % | 400 |
| Grain | Melanoiden Malt | 0.35 kg (7.8%) | 80 % | 39 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|--------|--------|--------|------------|
| Boil | Magnum | 20 g | 60 min | 13.5 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|-------|------|-------|--------|------------|
| Iutra | Ale | Slant | 20 ml | --- |

Extras

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|--------|----------------|--------|---------|--------|
| Flavor | wędzona śliwka | 150 g | Boil | 80 min |
| Fining | whirlfloc | 2 g | Boil | 5 min |

Notes

- Zacieranie (dekokcja 2-warowa):
 - całość zacieru podgrzałem do 63°C - dł. przerwy 20 min (w międzyczasie odebrałem 1/3 zacieru i gotowałem przez 10 min)
 - zwróciłem dekocht do całości zacieru i ustaliłem temp na 72°C - dł. przerwy 50 min (w międzyczasie odebrałem 1/3 zacieru i gotowałem przez 10 min)
 - zwróciłem dekocht do całości zacieru i ustaliłem temp na 76°C i rozpocząłem filtrację
- Jan 7, 2023, 12:48 PM*