

GP Rauchbok AM

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **24**
- SRM **16.1**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **10 min**
- Temp **71 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **71C**
- Wysładzaj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (31.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (31.9%)	79 %	16
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	1 kg (21.3%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (6.4%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.2 kg (4.3%)	76 %	150
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (4.3%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	17 g	60 min	5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	7 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - Urquell	Lager	Gęstwa	66.67 ml	Wyeast Labs
------------------	-------	--------	----------	-------------