

Rauchbock

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **15**
- SRM **21.4**
- Styl **Classic Rauchbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Smoked Malt	3 kg (51.4%)	80 %	18
Ziarno	Munich Malt	2 kg (34.2%)	75 %	18
Ziarno	Caramel 150EBC	0.6 kg (10.3%)	75 %	150
Ziarno	Caramel 600EBC	0.2 kg (3.4%)	75 %	600
Ziarno	Chocolat 1200EBC	0.04 kg (0.7%)	60 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	H. Tradition	20 g	10 min	5.4 %
Gotowanie	H. Tradition	20 g	60 min	5.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Lager 497	Lager	Suche	12.5 g	---

Notatki

- Pour the chocolate malt after a negative iodine test / after 60 minutes of mashing and hold for 10 minutes.
- Fermentation 1st
 - o Stormy 12-14 * about 14 days
 - o Quiet 12-14 * recommended as the lowest 14 days
- Fermentation 2nd

o12-14 * for about 1.5 months
18 lut 2019, 13:39