

Rauchbock

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **24**
- SRM **14.8**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **14.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (25.6%)	80 %	3
Ziarno	monachijski jasny castle malting	1 kg (25.6%)	78 %	15
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt buk	1 kg (25.6%)	81 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Melanoidin	0.5 kg (12.8%)	75 %	70
Ziarno	monachijski karmelowy II Bestmaltz	0.2 kg (5.1%)	78 %	120
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.2 kg (5.1%)	78 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	30 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	5 min	3.7 %

Drożdże

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

FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile
------------------------	------------	--------	--------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirflock	5 g	Gotowanie	15 min