

Rauchbock

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **23**
- SRM **27.3**
- Styl **Doppelbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (21.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (14.2%)	79 %	22
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.4 kg (5.7%)	73 %	120
Ziarno	Wędzony bukiem weyermann	3 kg (42.6%)	77 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.6 kg (8.5%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.1 kg (1.4%)	68 %	1202
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (2.8%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (3.5%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	40 g	60 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand Lager	Lager	Gęstwa	500 ml	Lallemand

Notatki

- Przednia 14blg, poszło 24l wody do kotła. Brzeczka w smaku dość palona, chyba niepotrzebny dodatek czekoladowego. Blg startowe 15.8
6 wrz 2020, 11:51