

Rauchbock/koźlak dymiony.

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **26**
- SRM **17.3**
- Styl **Classic Rauchbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **74 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **78.4 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **90.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **66.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **89.2 L**

Kroki

- Temp **61 C**, Czas **25 min**
- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **66.9 L** wody do zacierania do **67.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **61C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **46.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **90.9 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	17 kg (76.2%)	82 %	5
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	3 kg (13.5%)	80 %	20
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	1.5 kg (6.7%)	76 %	150
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.8 kg (3.6%)	70 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	240 g	30 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	400 ml	Fermentis