

Ślepowron - Rauchbock

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **23**
- SRM **18.8**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **58.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Rauch Malt (Germany)	5 kg (79.4%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (15.9%)	80 %	20
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.2 kg (3.2%)	70 %	837
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.1 kg (1.6%)	81 %	53

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tettnang	30 g	60 min	3 %
Gotowanie	Tettnang	30 g	30 min	3 %
Gotowanie	Tettnang	30 g	10 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis

Notatki

- Zacierany dekokcyjnie jednowarowo. 1/3 zacieru odebrana w 20 minucie, zacierana 10 minut w 72 stopniach i gotowana 20 minut w 93 stopniach. Następnie dodana do reszty zacieru dla podniesienia temperatury całości do 72 stopni.
9 lis 2019, 15:42