

#12 Rauchbock

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **20.1**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **10 min**
- Temp **71 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **71C**
- Wyszadzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2 kg (32.8%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 2 kg (32.8%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Casle Malting Whisky Nature | 1 kg (16.4%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.4 kg (6.6%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Melanoiden Malt | 0.3 kg (4.9%) | 80 % | 39 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.2 kg (3.3%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.2 kg (3.3%) | 70 % | 400 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sybilla | 25 g | 20 min | 3.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 20 g | 5 min | 4.5 % |
| Gotowanie | lunga | 20 g | 50 min | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| FM31 Bawarska Dolina | Lager | Płynne | 30 ml | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|--------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | mech | 5 g | Gotowanie | 20 min |