

## 144 Rauchbock

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **27**
- SRM **15.9**
- Styl **Traditional Bock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	4 kg (50.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (25.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (6.3%)	79 %	10
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (6.3%)	73 %	120
Ziarno	Melanoidynowy	0.4 kg (5.1%)	80 %	40
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (3.8%)	78 %	400
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (2.5%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertauer Taurus	20 g	60 min	15.8 %
Gotowanie	Hallertau	10 g	20 min	5.4 %
Gotowanie	Hallertau	10 g	1 min	5.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 2308 Munich Lager	Lager	Gęstwa	200 ml	Wyeast Labs