

#148 RauchBock

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **24**
- SRM **22**
- Styl **Doppelbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **67 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **2.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	3.6 kg (65.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.88 kg (16.1%)	79 %	10
Ziarno	Viking Munich Malt	0.3 kg (5.5%)	78 %	18
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (9.1%)	73 %	120
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (1.8%)	73 %	1001
Ziarno	Special W	0.1 kg (1.8%)	73 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	18 g	55 min	9.6 %

Drożdże

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

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	WhirlFloc	1.26 g	Gotowanie	12 min
Inne	Pożywka	2 g	Gotowanie	10 min