

2 LVL drożdży rauch bock

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU ---
- SRM **15.2**
- Styl **Classic Rauchbier**

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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23,4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	3 kg (38.5%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (12.8%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (12.8%)	79 %	10
Ziarno	Pilzneński	2.2 kg (28.2%)	81 %	4
Ziarno	special B	0.2 kg (2.6%)	--- %	---
Ziarno	Caramunich® typ I	0.1 kg (1.3%)	73 %	80
Ziarno	Melanoiden Malt	0.2 kg (2.6%)	80 %	39
Ziarno	Viking Barwiący	0.1 kg (1.3%)	65 %	1400