

## #26 Rauchbock

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **28**
- SRM **16.4**
- Styl **Traditional Bock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.8 L**
- Czas gotowania **150 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|--|----------------|------------|------|
| Ziarno | Słód Wędzony Steinbach                 | 4 kg (54.4%)   | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann | 2.6 kg (35.4%) | 80 %       | 28   |
| Ziarno | Viking melanoidynowy                   | 0.5 kg (6.8%)  | 75 %       | 60   |
| Ziarno | CaraBohemian                           | 0.2 kg (2.7%)  | 77 %       | 195  |
| Ziarno | Carafa III                             | 0.05 kg (0.7%) | 70 %       | 1350 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 31 g  | 60 min | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa                    | Typ   | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------------------|-------|--------|--------|--------------|
| Wyeast 2308 Munich Lager | Lager | Gęstwa | 400 ml | Wyeast       |