

#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