

GAZOWANY RAUCHBOCK

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **23**
- SRM **23.2**
- Styl **Traditional Bock**

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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 3.5 kg (50.7%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1.5 kg (21.7%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Słód Wędzony Steinbach | 1.5 kg (21.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.2 kg (2.9%) | 68 % | 600 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.2 kg (2.9%) | 68 % | 900 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tradition | 40 g | 60 min | 6.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|--------|--------------|
| Fermentis W34/70 | Lager | Suche | 11.5 g | --- |

Notatki

- 63° - 10min
- 72° - 60min
- 76° - 10min

DAY 0 - 17.1 BLG | 14°
DAY 1 - 12°

EKSTRAKT KOŃCOWY - 5.5 BLG

CUKIER DO NAGAZOWANIA - 115g / 20l
9 sty 2021, 12:21