

# 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