

# Holenderski rauchbock

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **42**
- SRM **23.9**
- Styl **Traditional Bock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **5.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann wędzony bukiem	3 kg (66.7%)	82 %	10
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	0.5 kg (11.1%)	80 %	20
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.25 kg (5.6%)	78 %	100
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (4.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (4.4%)	78 %	400
Ziarno	Melanoiden Malt	0.35 kg (7.8%)	80 %	39

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
lutra	Ale	Gęstwa	20 ml	---

## Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	wędzona śliwka	150 g	Gotowanie	80 min
Klarowanie	whirlfloc	2 g	Gotowanie	5 min

## Notatki

- Zacieranie (dekokcja 2-warowa):
    - całość zacieru podgrzałem do 63°C - dł. przerwy 20 min (w międzyczasie odebrałem 1/3 zacieru i gotowałem przez 10 min)
    - zwróciłem dekocht do całości zacieru i ustaliłem temp na 72°C - dł. przerwy 50 min (w międzyczasie odebrałem 1/3 zacieru i gotowałem przez 10 min)
    - zwróciłem dekocht do całości zacieru i ustaliłem temp na 76°C i rozpocząłem filtrację
- 7 sty 2023, 12:48