

Rauchbock

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **16**
- SRM ---
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wędzony BestMalz	3.75 kg (51.4%)	--- %	---
Ziarno	Monachijski	2.5 kg (34.2%)	--- %	---
Ziarno	Karmelowy 150	0.75 kg (10.3%)	--- %	---
Ziarno	Karmelowy 600	0.25 kg (3.4%)	--- %	---
Ziarno	Czekoladowy	0.05 kg (0.7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	H. Tradition	25 g	10 min	5.4 %
Gotowanie	H. Tradition	25 g	60 min	5.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Bavarian Lager M76	Lager	Suche	10 g	---

Notatki

- Słód czekoladowy wsypać po negatywnej próbie jodowej/ po 60 minutach zacierania i przytrzymać 10 min.
Fermentacja
Burzliwa 12-14* ok 14dni
Cicha 12-14* zalecana jak najniższa 14 dni
Refermentacja

12-14* przez około 1,5 miesiąca
11 sie 2016, 10:22