

Rauchbock

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **15**
- SRM **21.4**
- Styl **Classic Rauchbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Smoked Malt | 3 kg (51.4%) | 80 % | 18 |
| Ziarno | Munich Malt | 2 kg (34.2%) | 75 % | 18 |
| Ziarno | Caramel 150EBC | 0.6 kg (10.3%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Caramel 600EBC | 0.2 kg (3.4%) | 75 % | 600 |
| Ziarno | Chocolat 1200EBC | 0.04 kg (0.7%) | 60 % | 1200 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | H. Tradition | 20 g | 10 min | 5.4 % |
| Gotowanie | H. Tradition | 20 g | 60 min | 5.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------|-------|-------|--------|--------------|
| Mauribrew Lager 497 | Lager | Suche | 12.5 g | --- |

Notatki

- Pour the chocolate malt after a negative iodine test / after 60 minutes of mashing and hold for 10 minutes.
- Fermentation 1st
 - o Stormy 12-14 * about 14 days
 - o Quiet 12-14 * recommended as the lowest 14 days
- Fermentation 2nd

o12-14 * for about 1.5 months
18 lut 2019, 13:39