

# Rauchbock

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **24**
- SRM **16.7**
- Styl **Traditional Bock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.7 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **68.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	3 kg (71.9%)	80 %	5
Ziarno	Viking Monach II	0.4 kg (9.6%)	79 %	20
Ziarno	Viking Karmel 300	0.2 kg (4.8%)	70 %	300
Ziarno	Viking Vienna Malt	0.45 kg (10.8%)	79 %	10
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.075 kg (1.8%)	75 %	60
Ziarno	Viking Barwiący	0.05 kg (1.2%)	65 %	1400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	8.8 %
Brzezka przednia	lunga Polish Hops	5 g	75 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	20 min	3.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM31 Bawarska Dolina	Lager	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile
-------------------------	-------	--------	--------	------------------