

# 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<br>Dolina | Lager | Gęstwa | 100 ml | Fermentum Mobile |
|-------------------------|-------|--------|--------|------------------|