

Rauchbock

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **25**
- SRM **14.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Monachijski IREKS | 2.2 kg (31%) | 80 % | 20 |
| Ziarno | Pilzneński IREKS | 2.2 kg (31%) | 80 % | 3 |
| Ziarno | Wędzony IREKS | 1.7 kg (23.9%) | 80 % | 3 |
| Ziarno | Aromatyczny IREKS | 0.5 kg (7%) | 80 % | 280 |
| Ziarno | Melanoidynowy IREKS | 0.3 kg (4.2%) | 80 % | 45 |
| Ziarno | Karmelowy 120 EBC IREKS | 0.2 kg (2.8%) | 80 % | 120 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | HT | 45 g | 60 min | 2.7 % |
| Gotowanie | Sybilla | 30 g | 60 min | 6.4 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 10 g | 5 min | 4.6 % |

Drożdże

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

| | | | | |
|---------------------|-------|--------|--------|-----|
| Wyeast Munich lager | Lager | Gęstwa | 250 ml | --- |
|---------------------|-------|--------|--------|-----|