

# 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
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzymaj 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	---
---------------------	-------	--------	--------	-----