

Rauchbock

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU ---
- SRM **18**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	5 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (14.3%)	80 %	16
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (7.1%)	73 %	80
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (7.1%)	78 %	400