

# Rauchbock 17 Blg

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **28**
- SRM **22.8**
- Styl **Traditional Bock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.7 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **5.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	3 kg (66.7%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (22.2%)	79 %	10
Ziarno	BESTMALZ - Best Melanoidin	0.2 kg (4.4%)	75 %	60
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.1 kg (2.2%)	68 %	1202
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (2.2%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (2.2%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	5 min	4 %

## Drożdże

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

Saflager S-23	Lager	Suche	22 g	---
---------------	-------	-------	------	-----

## Notatki

- Zadanie i fermentacja w 10C.  
*11 cze 2021, 14:36*