

Rauchbock

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **27**
- SRM **10.8**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann | 3 kg (50.8%) | 80 % | 20 |
| Ziarno | Weyermann - Smoked Malt | 2.5 kg (42.4%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.4 kg (6.8%) | 73 % | 120 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior | 15 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Hallertau | 30 g | 10 min | 4.5 % |