

# Rauchbock

---

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **20.2**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	2 kg (26%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2 kg (26%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	1.5 kg (19.5%)	82 %	14
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1 kg (13%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.3 kg (3.9%)	81 %	53
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (5.2%)	79 %	45
Ziarno	Carmunich typ III	0.2 kg (2.6%)	79 %	150
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (3.9%)	78 %	400