

Rauchbock

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **28**
- SRM **10.6**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann | 3.5 kg (56.5%) | 80 % | 20 |
| Ziarno | Weyermann - Smoked Malt | 2.3 kg (37.1%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.4 kg (6.5%) | 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 % |