

Rauchbock

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **34**
- SRM **7**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (33.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (25%)	79 %	10
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	1.5 kg (25%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.75 kg (12.5%)	79 %	22
Ziarno	Słód CHÂTEAU PEATED	0.25 kg (4.2%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	213.7 ml	Fermentis