

Rauchbock

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **21**
- SRM **17.1**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	3 kg (41.1%)	80 %	15
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	3 kg (41.1%)	80 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (6.8%)	79 %	50
Ziarno	Melanoiden Malt	0.3 kg (4.1%)	80 %	70
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.25 kg (3.4%)	76 %	150
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (3.4%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Hersbrucker	50 g	60 min	4.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Hersbrucker	20 g	5 min	4.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile