

# Rauchbock

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **26**
- SRM **11.7**
- Styl **Other Smoked Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	5 kg (60.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.5 kg (30.1%)	79 %	22
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.5 kg (6%)	75 %	60
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.3 kg (3.6%)	72 %	236

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	12 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile