

## rauchbock (3)

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **16.5**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.7 L**
- Czas gotowania --- **min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **10 min**
- Temp **71 C**, Czas **35 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.3 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **71C**
- Wyszadzaj używając **-15.6 L** wody o temp. **76C**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	2.2 kg (28.4%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	2.6 kg (33.5%)	81 %	4
Ziarno	jęczmieniy wędzony	1 kg (12.9%)	--- %	7
Ziarno	Słód pszeniczny wędzony dębem "Grodziski"	1 kg (12.9%)	--- %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (6.5%)	79 %	50
Ziarno	Caramunich Malt	0.25 kg (3.2%)	71.7 %	130
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (2.6%)	78 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	60 min	4 %
Gotowanie	huell melon	25 g	20 min	6.4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	huell melon	25 g	15 min	6.4 %

### Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Zacieranie:  
10 minut - 52 stopnie  
podgrzewanie ok 1 stopień na min.  
10 minut - 67 stopni  
50 minut 71 - 72 stopnie

Gotowanie: 60 minut  
60 minut - 25g 5,2% AK Mittelfruch  
60 minut - 40g 3% AK Lubelski  
5 minut - 10g 4% AK Sazz

Wybicie:  
25litrów po chmieleniu i wystudzeniu ; 16,5 - 17 BLG.  
*11 lis 2015, 21:47*