

RauchBock 30-11-2020 Wędzony koźlak (rauchbock)

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **23**
- SRM **20.1**
- Styl **Classic Rauchbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.7 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	2.96 kg (34.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (23%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.552 kg (6.4%)	79 %	22
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (5.8%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann - Carafa II Special	0.17 kg (2%)	65 %	1150
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.5 kg (28.8%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	40 g	45 min	5.5 %
Gotowanie	Hersbrucker	30 g	30 min	3 %
Gotowanie	Hersbrucker	10 g	15 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Bavarian Lager	Lager	Gęstwa	370 ml	Wyeast Labs

Notatki

- Temperatura podania drożdży - 8 stopni.

Skład chemiczny chmielu Hallertauer Tradition

Alfa-kwasy: 4,0% - 7,0%
Beta-kwasy: 3,0% - 6,0%
Kohumulon: 24% - 30%
alfa-kwasów Olejki chmielowe: 0,5 - 1,0 mL / 100g
Mircen: 17% - 32%
Humulon: 35% - 50%
Mircen: 17% - 32%
Humulon: 35% - 50%

Podstawowe informacje

Gęstość początkowa: 17.1 - 26.4°B_{lg}
Goryczka: 16 - 26 IBU
Gęstość końcowa: 4.1 - 6.1°B_{lg}
Kolor: 6 - 25 SRM
Alkohol objętościowo: 7 - 10%
30 lis 2020, 10:58