

# Rauchbock

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **38**
- SRM **22.2**
- Styl **Doppelbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.6 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.2 L** wody do zacierania do **60.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **4.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner Malz Best	3 kg (40.5%)	81 %	3
Ziarno	Münchner Malz Best	1 kg (13.5%)	78 %	20
Ziarno	Wiener Malz Best	1 kg (13.5%)	80 %	8
Ziarno	Rauch Malz Best	1 kg (13.5%)	77 %	6
Ziarno	Peated	0.4 kg (5.4%)	--- %	5
Ziarno	Caramunich 2 Best	0.3 kg (4%)	73 %	120
Ziarno	Caraamber	0.3 kg (4%)	75 %	59
Ziarno	Melanoidin BESTMALZ	0.3 kg (4%)	75 %	71
Ziarno	Röstmalz Best	0.1 kg (1.3%)	--- %	1100
Płynny ekstrakt	Sinamar	0.01 kg (0.1%)	--- %	8000

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	30 g	60 min	5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	60 min	6.3 %

Gotowanie	Fuggles	20 g	15 min	2.4 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	30 g	15 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	20 g	5 min	2.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Bavarian Lager 2206	Lager	Płynne	350 ml	Wyeast Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirflock	2.5 g	Gotowanie	10 min