Rauchbock

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **25**
- SRM **15.8**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Wędzony	2 kg *(50.6%)*	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg *(25.3%)*	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg *(12.7%)*	79 %	22
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg *(7.6%)*	65.2 %	290
Ziarno	BESTMALZ - Best Melanoidin Light	0.15 kg *(3.8%)*	75 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	60 min	4.7 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	15 min	4.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W34	Lager	Gęstwa	250 ml	---

Notatki

- Słody wsypane w 65*, trzymane w 64-63* przez 30 minut.
  W 10 minucie odebrana 1/3 zacieru, podgrzana do 72*, przetrzymana przez 10 minut, następnie doprowadzona do wrzenia, gotowana przez 15 minut i zawrócona do głównego gara. W temparaturze 72* zacier spędził kolejne 30 minut.

  Wysładzanie ciągłe, odebrano 16l brzeczki 13*Blg.

  Gotowanie 90 minut. Do fermentora poszło 11,5l brzeczki 16,5*Blg. Brzeczka schłodzona do 11*, gęstwa zadana poszła do lodówki, startujemy od 8*C.
  13 lip 2021, 12:14

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