

Rauchbock

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **22**
- Styl **Other Smoked Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	2 kg (29.9%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	2 kg (29.9%)	81 %	4
Ziarno	Smoked Malt	1.5 kg (22.4%)	80 %	18
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (7.5%)	79 %	45
Ziarno	Melanoiden Malt	0.3 kg (4.5%)	80 %	39
Ziarno	caramunich typ iii	0.2 kg (3%)	80 %	140
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	mittelfruh	25 g	60 min	5.2 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	60 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	22 g	Fermentis