

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 |