

Rauchbock

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **21**
- SRM **25.3**
- Styl **Doppelbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (22.2%)	80 %	20
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	1 kg (22.2%)	80 %	6
Ziarno	Simpsons - Crystal Rye	1 kg (22.2%)	73 %	177
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.5 kg (11.1%)	78 %	120
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (11.1%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (11.1%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hersbrucker	50 g	50 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	10 g	Fermentis