

# rauchbock

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **21**
- SRM **25.6**
- Styl **Traditional Bock**

## 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Wyladuj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.3 kg (4.7%)	80 %	6
Ziarno	Rauch Malt (Germany)	4 kg (62.5%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (15.6%)	80 %	20
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.2 kg (3.1%)	70 %	1024
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.1%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.2 kg (3.1%)	81 %	53
Ziarno	Żytni	0.5 kg (7.8%)	85 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	50 g	60 min	3 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	40 g	20 min	3 %

## Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Saflager S-23	Lager	Gęstwa	100 ml	Fermentis