

# Rauchbock

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **30**
- SRM **16.1**
- Styl **Traditional Bock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (15.4%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	1 kg (15.4%)	100 %	30
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	3 kg (46.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (15.4%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (7.7%)	81 %	53

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northern Brewer	30 g	50 min	9 %
Gotowanie	Northern Brewer	20 g	10 min	9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 2206 Bavarian Lager	Lager	Płynne	1 ml	Wyeast Labs