

# Rauchbock

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **19**
- SRM **12.2**
- Styl **Traditional Bock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **33 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **49.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.5 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Wyladuj używając **30.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **49.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.9 kg (30.6%)	79 %	22
Ziarno	Pilzneński	2.9 kg (30.6%)	81 %	4
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	2.24 kg (23.6%)	82 %	10
Ziarno	Biscuit Malt	0.53 kg (5.6%)	79 %	45
Ziarno	Melanoiden Malt	0.4 kg (4.2%)	80 %	39
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.26 kg (2.7%)	76 %	150
Ziarno	Caraaroma	0.26 kg (2.7%)	78 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	55 g	60 min	4.2 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	3 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Tradition	5 g	15 min	4.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	5 g	15 min	3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale w34/70	Lager	Suche	13.2 g	safale