

# Rauchbock

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **19**
- SRM **16.7**
- Styl **Traditional Bock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (17.2%)	82 %	4
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	1.5 kg (25.9%)	100 %	30
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (8.6%)	83 %	5
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg (5.2%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (8.6%)	75 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (5.2%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.3 kg (5.2%)	76 %	150
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	0.7 kg (12.1%)	82 %	10
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	0.7 kg (12.1%)	82 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	30 g	60 min	4 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	20 g	10 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 2124 Bohemian Lager	Lager	Płynne	125 ml	Wyeast Labs