

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 |