

# Rauchbock

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **36**
- SRM **17.5**
- Styl **Traditional Bock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.4 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **4.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wędzony bukiem	2 kg (63.5%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (31.7%)	79 %	22
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (4.8%)	78 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	16 g	60 min	7.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Tradition	10 g	15 min	4.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Tradition	20 g	5 min	4.2 %