

Rauchbock

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **23**
- SRM **15.1**
- Styl **Traditional Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **10 min**
- Temp **71 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 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 **71C**
- Wyladuj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	2.2 kg (30.6%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	2.2 kg (30.6%)	81 %	4
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	1.7 kg (23.6%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (5.6%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.3 kg (4.2%)	81 %	80
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.2 kg (2.8%)	76 %	150
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (2.8%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	30 g	60 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast 2308 Munich Lager	Lager	Płynne	125 ml	Wyeast
-----------------------------	-------	--------	--------	--------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	60 min