

# Rauchbock

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **27**
- SRM **12**
- Styl **Doppelbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	5 kg (52.6%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	3 kg (31.6%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (5.3%)	76 %	150
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1 kg (10.5%)	81 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Tettnang	20 g	10 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Triskel	20 g	10 min	3.5 %