

# rauchbock

---

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **24**
- SRM **5.8**
- Styl **Classic Rauchbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Wędzony Steinbach | 5 kg (71.4%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Monachijski            | 1 kg (14.3%) | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Pilzneński             | 1 kg (14.3%) | 81 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 20 g  | 60 min | 13.5 %     |

## Drożdże

| Nazwa           | Typ   | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-----------------|-------|-------|--------|--------------|
| mauribrew Lager | Lager | Suche | 11.5 g | ---          |