

# Rauchbock z suszoną śliwką

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **23**
- SRM **15.4**
- Styl **Traditional Bock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.2 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	2.4 kg (53.3%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (11.1%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.2 kg (4.4%)	76 %	150
Ziarno	Carafa	0.1 kg (2.2%)	70 %	664
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.3 kg (28.9%)	79 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	30 g	30 min	5.5 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	5 min	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	wędzona śliwka	1000 g	Fermentacja cicha	---