

# .RAUCHBOCK

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **18.6**
- Styl **Traditional Bock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (28.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (28.2%)	80 %	4
Ziarno	Rauch Malt (Germany)	2 kg (28.2%)	81 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (5.6%)	79 %	45
Ziarno	Melanoiden Malt	0.3 kg (4.2%)	80 %	39
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (2.8%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (2.8%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	5 min	4.5 %

## Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile