

# rauchweizenbock

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **25**
- SRM **15.5**
- Styl **Other Smoked Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	4 kg (56.3%)	80 %	3
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2 kg (28.2%)	80.5 %	2
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.7 kg (9.9%)	81 %	40
Ziarno	Briess - Extra Special Malt	0.3 kg (4.2%)	73 %	300
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.1 kg (1.4%)	74 %	788

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
munich classic	Pszeniczne	Suche	12 g	---