

# Schlenkerla Rauchbock

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **22**
- SRM **8.3**
- Styl **Classic Rauchbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wędzony bukiem Wayermann	1.8 kg (50.7%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (28.2%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy Jasny 50EBC	0.5 kg (14.1%)	75 %	30
Ziarno	Viking Malt Wędzony Jabłonią	0.25 kg (7%)	82 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	20 g	60 min	7.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile