

# sick rauchbock

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **18**
- Styl **Traditional Bock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Wyladuj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	1.8 kg (32.1%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (26.8%)	79 %	22
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (26.8%)	81 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (5.4%)	79 %	45
Ziarno	Melanoiden Malt	0.2 kg (3.6%)	80 %	39
Ziarno	Caramunich Malt	0.15 kg (2.7%)	71.7 %	110
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (2.7%)	78 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	10 g	10 min	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Gozdawa German Lager W35	Lager	Suche	10 g	---
--------------------------	-------	-------	------	-----