Rauchbock

- Gravity **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **25**
- SRM **15.8**
- Style **Traditional Bock**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **11.5 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **12.1 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **15.2 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **11.8 liter(s)**
- Total mash volume **15.8 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	BESTMALZ - Wędzony	2 kg *(50.6%)*	80 %	5
Grain	Strzegom Wiedeński	1 kg *(25.3%)*	79 %	10
Grain	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg *(12.7%)*	79 %	22
Grain	Special B Malt	0.3 kg *(7.6%)*	65.2 %	290
Grain	BESTMALZ - Best Melanoidin Light	0.15 kg *(3.8%)*	75 %	50

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Saaz (Czech Republic)	25 g	60 min	4.7 %
Boil	Saaz (Czech Republic)	15 g	15 min	4.7 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
W34	Lager	Slant	250 ml	---

Notes

- Słody wsypane w 65*, trzymane w 64-63* przez 30 minut.
  W 10 minucie odebrana 1/3 zacieru, podgrzana do 72*, przetrzymana przez 10 minut, następnie doprowadzona do wrzenia, gotowana przez 15 minut i zawrócona do głównego gara. W temparaturze 72* zacier spędził kolejne 30 minut.

  Wysładzanie ciągłe, odebrano 16l brzeczki 13*Blg.

  Gotowanie 90 minut. Do fermentora poszło 11,5l brzeczki 16,5*Blg. Brzeczka schłodzona do 11*, gęstwa zadana poszła do lodówki, startujemy od 8*C.
  Jul 13, 2021, 12:14 PM

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.