

Holenderski rauchbock

- Gravity **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **42**
- SRM **23.9**
- Style **Traditional Bock**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **11 liter(s)**
- Boil time **80 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **14.2 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **13.5 liter(s)**
- Total mash volume **18 liter(s)**

Steps

- Temp **63 C**, Time **20 min**
- Temp **72 C**, Time **50 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **13.5 liter(s)** of strike water to **70.2C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **63C**
- Keep mash **50 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **5.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **14.2 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann wędzony bukiem	3 kg (66.7%)	82 %	10
Grain	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	0.5 kg (11.1%)	80 %	20
Grain	Aroma CastleMalting	0.25 kg (5.6%)	78 %	100
Grain	Special B Malt	0.2 kg (4.4%)	65.2 %	315
Grain	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (4.4%)	78 %	400
Grain	Melanoiden Malt	0.35 kg (7.8%)	80 %	39

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnum	20 g	60 min	13.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
lutra	Ale	Slant	20 ml	---

Extras

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

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	wędzona śliwka	150 g	Boil	80 min
Fining	whirlfloc	2 g	Boil	5 min

Notes

- Zacieranie (dekokcja 2-warowa):
 - całość zacieru podgrzałem do 63°C - dł. przerwy 20 min (w międzyczasie odebrałem 1/3 zacieru i gotowałem przez 10 min)
 - zwróciłem dekocht do całości zacieru i ustaliłem temp na 72°C - dł. przerwy 50 min (w międzyczasie odebrałem 1/3 zacieru i gotowałem przez 10 min)
 - zwróciłem dekocht do całości zacieru i ustaliłem temp na 76°C i rozpocząłem filtrację
- Jan 7, 2023, 12:48 PM*