

Chmielowy Kozioł

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **18**
- SRM **25.6**
- Styl **Doppelbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **33.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **35 min**
- Temp **75 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.5 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **75C**
- Wyladuj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.9 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (31.6%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (31.6%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (21.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (5.3%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (5.3%)	68 %	601
Ziarno	Bestmalz Red X	0.5 kg (5.3%)	79 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	8.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Ale	Suche	11 g	Fermentis