

Doppelbock

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU **26**
- SRM **27.6**
- Styl **Doppelbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **10 min**
- Temp **99 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **10 min**
- Temp **99 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **99 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **99C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **99C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **99C**
- Wyladuj używając **5.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Soufflet Monach	4.5 kg (75%)	79 %	15
Ziarno	Melanoiden Malt	0.9 kg (15%)	80 %	80
Ziarno	Caramunich® typ I	0.45 kg (7.5%)	73 %	80
Ziarno	Special B Malt	0.15 kg (2.5%)	65.2 %	315

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	18 g	35 min	10.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 2308 Munich Lager	Lager	Gęstwa	300 ml	Wyeast