

dwugłowy kozioł pojeb

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **23**
- SRM **15.5**
- Styl **Doppelbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **35 min**
- Temp **68 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wsładzaj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6 kg (54.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (18.2%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	2 kg (18.2%)	80 %	16
Ziarno	Melanoiden Malt	0.5 kg (4.5%)	80 %	39
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (2.3%)	65.2 %	315
Ziarno	Bestmalz Red X	0.25 kg (2.3%)	79 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	20 min	4 %