

grzesiu sra

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **26**
- SRM **16.6**
- Styl **Doppelbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **16.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	3 kg (63.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.6 kg (12.7%)	79 %	22
Ziarno	Pilzneński	0.6 kg (12.7%)	81 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.3 kg (6.3%)	73 %	120
Ziarno	Caraaroma	0.12 kg (2.5%)	78 %	400
Ziarno	Special B Malt	0.12 kg (2.5%)	65.2 %	315

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	14.78 g	60 min	12.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w34/70	Lager	Suche	10 g	---