

imperialny wędzony koźlak

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **16**
- SRM **15.3**
- Styl **Doppelbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.6 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.2 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	5 kg (43.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (35.1%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	0.7 kg (6.1%)	80 %	16
Ziarno	Special B Castle	0.3 kg (2.6%)	70 %	350
Ziarno	Special w Castle	0.2 kg (1.8%)	70 %	350
Ziarno	Pilzneński	1.2 kg (10.5%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	20 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - 2206 Bavarian Lager	Lager	Gęstwa	450 ml	Wyeast Labs
Wyeast - 2278 Czech Pils	Lager	Gęstwa	200 ml	Wyeast Labs

Notatki

- 10l 2278
15l 2206
4 kwi 2021, 12:17