

Kociołek Matolek

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **29**
- SRM **12**
- Styl **Doppelbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **31.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (34.5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	5 kg (34.5%)	79 %	16
Ziarno	BESTMALZ - Best Melanoidin	2 kg (13.8%)	75 %	71
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	2 kg (13.8%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (3.4%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	7.4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	4.7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	60 min	4.7 %