

koźlok co trzepie

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **29**
- SRM **22.2**
- Styl **Doppelbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.7 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **1.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.75 kg (31.8%)	79 %	16
Ziarno	red active viking malt	0.8 kg (14.5%)	79 %	35
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (9.1%)	81 %	80
Ziarno	Caramunich® typ I	0.4 kg (7.3%)	73 %	80
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (36.4%)	79 %	9
Ziarno	weyermann Czekoladowy ciemny pszeniczny	0.05 kg (0.9%)	68 %	1050
koniec zacierania				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	10 %

Drożdże

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

W-34/70	Lager	Gęstwa	200 ml	---
---------	-------	--------	--------	-----

Notatki

- dekokcja jednowarowa w 72st
30 gru 2020, 21:25