

Rauchdoppelbock

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **31**
- SRM **24.2**
- 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 **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **15.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **4.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	2.2 kg (40.4%)	81 %	6
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	1.5 kg (27.5%)	80 %	25
Ziarno	Vienna Malt	1 kg (18.3%)	78 %	8
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.25 kg (4.6%)	76 %	150
Ziarno	Special B Castle	0.25 kg (4.6%)	70 %	350
Ziarno	Briess - Extra Special Malt	0.25 kg (4.6%)	73 %	256

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	7.6 %
Gotowanie	Marynka	10 g	0 min	7.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	150 ml	Fermentis