

Rauchweizendoppelbock

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **35**
- SRM **14.5**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	3 kg (43.5%)	82 %	10
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	2 kg (29%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.7 kg (10.1%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.7 kg (10.1%)	79 %	22
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (4.3%)	78 %	400
Ziarno	Carabelge	0.2 kg (2.9%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	90 min	11 %
Gotowanie	lunga	30 g	15 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile