

12# Holenderski Rauch-Doppelbock

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **34**
- SRM **24.2**
- Styl **Other Smoked Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Smoked Malt | 3 kg (44.1%) | 80.5 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 2 kg (29.4%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Weyermann - Light Munich Malt | 0.5 kg (7.4%) | 82 % | 14 |
| Ziarno | Melanoiden Malt | 0.5 kg (7.4%) | 80 % | 39 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.6 kg (8.8%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.2 kg (2.9%) | 68 % | 601 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 30 g | 60 min | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| US-05 | Ale | Gęstwa | 125 ml | Fermentis |