

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