

125 Doppelbock

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **34**
- SRM **10.3**
- Styl **Doppelbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (31.3%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (18.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (25%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (18.8%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (6.3%)	76 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertauer Taurus	24 g	60 min	15.8 %
Gotowanie	Hallertau	25 g	20 min	5.4 %
Gotowanie	Hallertau	20 g	1 min	5.4 %