

## #35 Rauch Doppelbock (Rime of the Ancient Mariner)

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **32**
- SRM **15.2**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (41.1%)	79 %	16
Ziarno	Słód Wędzony Bestmalz	2 kg (27.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (20.5%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (6.8%)	81 %	53
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.3 kg (4.1%)	73 %	120

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Liberty	50 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Liberty	20 g	30 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP838 - Southern German Lager Yeast	Lager	Gęstwa	400 ml	White Labs

Gęstwa po lagerze wiedeńskim.

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Wyeast Nutrient	1.5 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Whirlfloc	0.75 g	Gotowanie	10 min