

# BCK

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **20**
- SRM **18.9**
- Styl **Doppelbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.6 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **120 min**
- Temp **69 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.9 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **120 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **24.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	4 kg (34%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (25.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (17%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (4.3%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (2.1%)	68 %	601
Ziarno	Viking Melanoidynowy	1 kg (8.5%)	75 %	70
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (8.5%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	500 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	WhirlFloc	1 g	Gotowanie	15 min
Inne	Pożywka Activit	10 g	Fermentacja burzliwa	20 dni
Inne	Pożywka Kombi Vita	10 g	Fermentacja burzliwa	20 dni
Inne	Pożywka Yeast G.F.	10 g	Fermentacja burzliwa	20 dni