

bock

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **25**
- SRM **19.4**
- Styl **Doppelbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **21.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	2.5 kg (40.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (48.8%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (8.1%)	76 %	150
Ziarno	Carafa II	0.15 kg (2.4%)	70 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	22 g	Fermentis