

bock

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **19**
- SRM **16.8**
- Styl **Doppelbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (6.7%)	70 %	299
Ziarno	Pilzneński	2 kg (26.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (26.7%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (26.7%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.5 kg (6.7%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (6.7%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	15 g	60 min	7 %
Gotowanie	Perle	10 g	30 min	7 %
Gotowanie	Perle	15 g	10 min	7 %
Gotowanie	Perle	10 g	5 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w34	Lager	Gęstwa	200 ml	---