

Bulbulator

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **31**
- SRM **11.1**
- Styl **Doppelbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.2 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **120 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36 L** wody do zacierania do **53C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **120 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **-4.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (41.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (27.8%)	79 %	10
Ziarno	Pilzneński	2 kg (27.8%)	81 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (1.4%)	79 %	50
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (1.4%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Marynka	30 g	100 min	9.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	300 ml	Fermentis