

## dopbock

---

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **23**
- SRM **17.9**
- Styl **Doppelbock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	1 kg (9.5%)	81 %	53
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.5 kg (4.8%)	78 %	120
Ziarno	Special w	0.3 kg (2.9%)	70 %	300
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	2 kg (19.1%)	81 %	8
Ziarno	Monachijski	4.39 kg (41.8%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.3 kg (2.9%)	80 %	6
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (19.1%)	82 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	45 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertauer Mittelfrüh DE	20 g	25 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertauer Mittelfrüh DE	15 g	10 min	4 %