

## Dopcio

---

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU ---
- SRM **9.9**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.6 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński                  | 4 kg (47.6%)  | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński          | 2 kg (23.8%)  | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 2 kg (23.8%)  | 79 %       | 22  |
| Ziarno | Caramunich® typ I           | 0.2 kg (2.4%) | 73 %       | 80  |
| Ziarno | Melanoiden Malt             | 0.2 kg (2.4%) | 80 %       | 39  |