

## 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