

Doppelbock 1

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **23**
- SRM **12.8**
- Styl **Doppelbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.8 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 68C**
- Przetrzyj zacier **0 min w 76C**
- Wyladuj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	4 kg (45.5%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński Weyermann	2 kg (22.7%)	80 %	3
Ziarno	Caramel Aromatic Bestmalz	2 kg (22.7%)	77 %	40
Ziarno	Strzegom Cookie Bursztynowy	0.5 kg (5.7%)	70 %	49
Ziarno	Carared (R) 40-60 EBC Weyermann	0.3 kg (3.4%)	75 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau SZYSZKA	30 g	45 min	4.5 %
Gotowanie	Hallertau SZYSZKA	30 g	70 min	4.5 %
Whirlpool	Hallertau SZYSZKA	10 g	30 min	4.5 %
Whirlpool	Ella (AUS)	10 g	30 min	14.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W 34/70	Lager	Gęstwa	500 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlflock	2 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Pożywka dla drożdży 2 g	2 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Buźliwa 8-12st. 3-4 tyg. (ostatnie 3 dni 14st.)
Cicha 2-5st. 8 tyg. (końcowe 4-5 Blg plan)
Cukier 6gr/L plus 4 gr. drożdży suchych
22 paź 2020, 20:21