

# Doppelbock

---

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **35**
- SRM **13.7**
- Styl **Doppelbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1.7 kg (23.1%)	80 %	20
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	3.2 kg (43.5%)	81 %	8
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.45 kg (6.1%)	73 %	120
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (27.2%)	79 %	22

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Hallertau	100 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	60 min	5.1 %