Doppelbock

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **17**
- SRM **29.6**
- Styl **Doppelbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **14.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg *(33.3%)*	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg *(33.3%)*	79 %	10
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.5 kg *(8.3%)*	68 %	300
Ziarno	Strzegom Bursztynowy (cookie)	1 kg *(16.7%)*	70 %	49
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg *(8.3%)*	81 %	53

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	25 g	60 min	5.4 %

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.