

# Doppelbock

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU **23**
- SRM **13.9**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Rahr - Premium Pilsner Malt	2 kg (20.9%)	80 %	4
Ziarno	Vienna Malt	3.5 kg (36.5%)	78 %	8
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	0.5 kg (5.2%)	82 %	10
Ziarno	wędzony dębem	1 kg (10.4%)	80 %	10
Ziarno	wędzony bukiem	1.5 kg (15.6%)	80 %	10
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.19 kg (2%)	75 %	60
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (5.2%)	80 %	45
Ziarno	carabohemian	0.4 kg (4.2%)	77 %	190

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Hersbrucker	20 g	30 min	2.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Hersbrucker	20 g	15 min	2.6 %