

Doppelbock

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **26**
- SRM **24.3**
- Styl **Doppelbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	3.2 kg (49.6%)	80 %	16
Ziarno	Vienna Malt	2 kg (31%)	78 %	8
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	0.5 kg (7.8%)	80 %	25
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.25 kg (3.9%)	76 %	150
Ziarno	Special B Castle	0.25 kg (3.9%)	70 %	350
Ziarno	Briess - Extra Special Malt	0.25 kg (3.9%)	73 %	256

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	7.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	150 ml	Fermentis