

# Doppelbock

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **45**
- SRM **13.7**
- Styl **Doppelbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.1 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (40.8%)	79 %	16
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (47.6%)	81 %	4
Ziarno	Special B Castle	0.35 kg (4.8%)	70 %	290
Ziarno	Pale Cookie	0.5 kg (6.8%)	72 %	25

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	50 g	60 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Płynne	250 ml	Fermentum Mobile