

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 |