

Doppelbock

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU ---
- SRM **14.1**
- Styl **Doppelbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (27%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 2.5 kg (33.8%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Monachijski | 2.5 kg (33.8%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Melanoiden Malt | 0.2 kg (2.7%) | 80 % | 39 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.2 kg (2.7%) | 65.2 % | 315 |