

# Doppelrauchbock

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **21**
- SRM **12.3**
- Styl **Doppelbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **37 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **47.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **43.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **58 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	10 kg (69%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.5 kg (17.2%)	79 %	22
Ziarno	Pilzneński	1 kg (6.9%)	81 %	4
Ziarno	Carahell	0.5 kg (3.4%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (3.4%)	76 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	100 g	60 min	4.5 %