

# DoppelRauchBock

---

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **17.4**
- Styl **Doppelbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Munich Malt	5 kg (54.3%)	78 %	15
Ziarno	Rauch Malt (Germany)	2 kg (21.7%)	81 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 60L	1 kg (10.9%)	74 %	118
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.2 kg (13%)	79 %	22

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	45 g	60 min	8 %