

Doppler

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **26**
- SRM **19.3**
- Styl **Doppelbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.9 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.95 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	9 kg (80.4%)	80 %	7
Ziarno	Żytni	1 kg (8.9%)	85 %	8
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (4.5%)	80 %	45
Ziarno	słód specjal B 260-320EBC	0.7 kg (6.3%)	80 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	35 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
munich lager	Lager	Gęstwa	300 ml	---