

## dwugłowy kozioł pojeb

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **22**
- SRM **11.5**
- Styl **Doppelbock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.8 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **35 min**
- Temp **68 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	7 kg (59.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (17.1%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	2 kg (17.1%)	80 %	16
Ziarno	Melanoiden Malt	0.5 kg (4.3%)	80 %	39
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (1.7%)	65.2 %	315

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	20 min	4 %