

Eisbock

- Gęstość **27.9 BLG**
- ABV **13.4 %**
- IBU **33**
- SRM **44.5**
- Styl **Doppelbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **75 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **61.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **75 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner Malz Best	2 kg (23.5%)	81 %	3
Ziarno	Wiener Malz Best	2 kg (23.5%)	80 %	8
Ziarno	Münchner Malz Best	2 kg (23.5%)	78 %	20
Ziarno	BESTMALZ - Best Melanoidin	0.5 kg (5.9%)	75 %	71
Ziarno	Cara aroma (red)	0.5 kg (5.9%)	78 %	50
Ziarno	Caraamber	0.5 kg (5.9%)	75 %	70
Ziarno	Caramunich II Best	0.5 kg (5.9%)	73 %	120
Ziarno	Carafa II Best	0.5 kg (5.9%)	65 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	60 min	5.7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	20 min	5.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 2206 - Bavarian Lager	Lager	Gęstwa	600 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Biersol	5 g	Gotowanie	10 min