

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU ---
- SRM **14.6**
- Styl **Doppelbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **64.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **54 L**
- Całkowita objętość zacieru **72 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	5 kg (27.8%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (27.8%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.5 kg (2.8%)	70 %	49
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (2.8%)	70 %	299
Ziarno	BESTMALZ - Best Melanoidin	0.5 kg (2.8%)	75 %	71
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (1.1%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6.3 kg (35%)	80 %	4