

grzesiu sra

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **26**
- SRM **16.6**
- Styl **Doppelbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Wędzony Steinbach | 3 kg (63.3%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.6 kg (12.7%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Pilzneński | 0.6 kg (12.7%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.3 kg (6.3%) | 73 % | 120 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.12 kg (2.5%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.12 kg (2.5%) | 65.2 % | 315 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|---------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 14.78 g | 60 min | 12.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------|-------|-------|-------|--------------|
| w34/70 | Lager | Suche | 10 g | --- |