

## Jeleń 23I

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **23**
- SRM **22**
- Styl **Doppelbock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                           | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|---------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Pilzneński                      | 3.5 kg (40.7%) | 81 %       | 4    |
| Ziarno | Viking Vienna Malt              | 2 kg (23.3%)   | 79 %       | 7    |
| Ziarno | Viking Munich Malt              | 2 kg (23.3%)   | 78 %       | 18   |
| Ziarno | Viking melanoidynowy            | 0.4 kg (4.7%)  | 75 %       | 60   |
| Ziarno | Biscuit Malt                    | 0.4 kg (4.7%)  | 79 %       | 45   |
| Ziarno | Weyermann - Dehusked Carafa III | 0.3 kg (3.5%)  | 70 %       | 1024 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga             | 25 g  | 60 min | 11 %       |
| Gotowanie | Tradition PL 2019 | 25 g  | 10 min | 5.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa            | Typ   | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|------------------|-------|--------|--------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Gęstwa | 100 ml | Fermentis    |

### Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Typ        | Nazwa      | Ilość  | Użyto do  | Czas  |
|------------|------------|--------|-----------|-------|
| Klarowanie | Whirfloe T | 1.69 g | Gotowanie | 7 min |

### Notatki

- 30 min 65,0°C  
8 litrów zacieru, 20min w 72°C, 10min w 100°C  
30 min 72,0°C  
8 litrów zacieru do zagotowania  
5min 76°C  
*27 sty 2020, 18:54*