

# 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 **BREWNES.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*