

Kociołek Matolek

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **29**
- SRM **12**
- Styl **Doppelbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **31.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 5 kg (34.5%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 5 kg (34.5%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | BESTMALZ - Best Melanoidin | 2 kg (13.8%) | 75 % | 71 |
| Ziarno | Słód Wędzony Steinbach | 2 kg (13.8%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 0.5 kg (3.4%) | 61 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 50 g | 60 min | 7.4 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 50 g | 10 min | 4.7 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 50 g | 60 min | 4.7 % |