

Kociołek Matolek2

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **35**
- SRM **16.1**
- Styl **Doppelbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **43 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **45.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **54.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.9 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **38.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **54.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wędzony bukiem	5 kg (37.3%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	4 kg (29.9%)	79 %	22
Ziarno	Bestmalz wędzony	1 kg (7.5%)	80 %	8
Ziarno	BESTMALZ - Best Melanoidin	2 kg (14.9%)	75 %	80
Ziarno	Briess - Extra Special Malt	0.2 kg (1.5%)	73 %	256
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.1 kg (0.7%)	71 %	600
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (0.7%)	68 %	601
Suchy ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy superjasny suchy	1 kg (7.5%)	99 %	9

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	90 g	60 min	9.5 %