

Kozica

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **32**
- SRM **18.6**
- Styl **Doppelbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Monachijski | 4 kg (47.6%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Pilzneński | 3 kg (35.7%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.5 kg (6%) | 65.2 % | 315 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.4 kg (4.8%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Caramunich® typ I | 0.5 kg (6%) | 73 % | 80 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 50 min | 10 % |
| Gotowanie | Hallertau | 40 g | 20 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------|-------|-------|-------|--------------|
| W43/70 | Lager | Suche | 10 g | --- |