

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	---