

koziółek czerwony

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **26**
- SRM **11.4**
- Styl **Doppelbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35 L**
- Całkowita objętość zacieru **45 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **71 C**, Czas **25 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bestmalz Red X	2 kg (20%)	79 %	30
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	3 kg (30%)	82 %	10
Ziarno	viking-red-actiw	2 kg (20%)	79 %	10
Ziarno	diastatyczny	1 kg (10%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (10%)	78 %	4
Ziarno	Viking melanoidynowy	1 kg (10%)	75 %	60

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Lomik	50 g	15 min	3.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	15 min	4 %
Gotowanie	Marynka	30 g	20 min	10 %
Gotowanie	Marynka	20 g	5 min	10 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
german lager	Lager	Gęstwa	500 ml	fermentis