

Koźlak Dubeltowy

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **13**
- SRM **11.2**
- Styl **Doppelbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.9 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (36.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	5 kg (60.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.2 kg (2.4%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (1.2%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	30 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Zacieranie Dekokcyjne:
65 stopni - 30 min
Odlano 1/3
1/3 100 stopni - 20 min

2/3 65 stopni - 30 min
72 stopnie - 30 min
29 lip 2020, 23:00