

Koźlak Dubeltowy

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **26.9**
- Styl **Doppelbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.1 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **-0.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--|----------------|------------|------|
| Ziarno | Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann | 3 kg (44.8%) | 80 % | 20 |
| Ziarno | BESTMALZ - Best Minich | 1.2 kg (17.9%) | 80.5 % | 16 |
| Ziarno | Pilzneński | 1.5 kg (22.4%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Caramunich® typ I | 0.4 kg (6%) | 73 % | 80 |
| Ziarno | Weyermann Caramunich 3 | 0.25 kg (3.7%) | 76 % | 150 |
| Ziarno | BESTMALZ - Best Melanoidin Light | 0.25 kg (3.7%) | 75 % | 50 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa III Special | 0.1 kg (1.5%) | 5 % | 1300 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 20 g | 60 min | 10.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Hallertauer Tradition | 30 g | 0 min | 5.2 % |

Drożdże

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

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| WLP833 - German Bock Lager Yeast | Lager | Gęstwa | 250 ml | White Labs |