

Koźlak Dubeltowy

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **26**
- SRM **15.5**
- Styl **Doppelbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.4 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.8 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3 kg (31.3%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 4 kg (41.7%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 2 kg (20.8%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Carabelge | 0.2 kg (2.1%) | 80 % | 30 |
| Ziarno | Special W | 0.2 kg (2.1%) | 75 % | 280 |
| Ziarno | Special X | 0.2 kg (2.1%) | 75 % | 300 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 35 g | 70 min | 8.5 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g | 35 min | 3.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 30 g | 0 min | 3.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|-------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 23 g | Fermentis |

Notatki

- Zacieranie dekokcyjne. Odbiór 1/3 zacieru (dekoktu) w przerwie maltozowej po 10 min. Podgrzanie zacieru do 72 st. - przetrzymanie 5 min, następnie zagotowanie i zwrócenie. Ustanowienie tem. na 72 st.
13 lut 2018, 14:28