

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **28**
- SRM **19.8**
- Styl **Doppelbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.7 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **20.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (38.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (29.1%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.5 kg (24.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.6 kg (5.8%)	75 %	30
Ziarno	Black Castle Malting	0.2 kg (1.9%)	65 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	35 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	10 min	4 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	mech irlandzki	7 g	Gotowanie	15 min
------------	----------------	-----	-----------	--------