

Luke (RauchDoppelbock)

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **15.9**
- Styl **Doppelbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.1 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.9 L** wody do zacierania do **55.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **5.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Steinbach Wędzony	3 kg (48%)	76 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (24%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (24%)	79 %	16
Ziarno	Caraamber	0.25 kg (4%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Saaz	30 g	20 min	2.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Munich Lager	Lager	Gęstwa	150 ml	Wyeast