

# Prawie jak koźlak

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **46**
- SRM **22.4**
- Styl **Doppelbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	2 kg (24.7%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (12.3%)	79 %	10
Ziarno	Rye Malt	1 kg (12.3%)	63 %	10
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.8 kg (9.9%)	80 %	3
Ziarno	Chit Malt	1 kg (12.3%)	50 %	2
Ziarno	Melanoiden Malt	1 kg (12.3%)	80 %	39
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	1 kg (12.3%)	75 %	30
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.3 kg (3.7%)	73 %	887

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zeus	50 g	40 min	11.6 %

## Drożdże

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

## Notatki

- Zacieranie  
57 - 15 min  
66 - 30 min  
73 - 30 min  
78 - 5 min  
18 paź 2024, 21:43