

## Project 30 DoppelBock

- Gęstość **30.4 BLG**
- ABV **15.1 %**
- IBU **59**
- SRM **29.4**
- Styl **Doppelbock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.5 kg (37.9%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (15.2%)	79 %	16
Ziarno	Viking melanoidynowy	1.5 kg (22.7%)	75 %	60
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (4.5%)	70 %	299
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (4.5%)	79 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	20 g	50 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	40 g	10 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	10 g	0 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	36 g	Fermentis