

Rauch Doppelbock

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **29**
- SRM **14.7**
- Styl **Doppelbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **39 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 **29.3 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 **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	5 kg (51.3%)	82 %	10
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	1 kg (10.3%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (15.4%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (15.4%)	79 %	10
Ziarno	Melanoidynowy Bestmalz	0.5 kg (5.1%)	75 %	70
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (2.6%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	70 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	35 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	0 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile