

Rauch doppelbock

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **24**
- SRM **23**
- Styl **Doppelbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Wędzony bukiem Viking Malt | 6 kg (63.2%) | 82 % | 10 |
| Ziarno | Monachijski Ciemny Steinbach | 3 kg (31.6%) | 100 % | 30 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.25 kg (2.6%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.25 kg (2.6%) | 68 % | 601 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau | 50 g | 60 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Hallertau | 25 g | 40 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Hallertau | 25 g | 10 min | 4.5 % |