

Rauch Doppelbock

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **34**
- SRM **12.2**
- Styl **Doppelbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Munich Malt | 3.25 kg (50%) | 78 % | 18 |
| Ziarno | Słód Wędzony Steinbach | 2.8 kg (43.1%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.45 kg (6.9%) | 75 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 10 g | 60 min | 14.4 % |
| Gotowanie | Tradition | 30 g | 60 min | 6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Hallertau Mittelfruh | 10 g | 10 min | 4.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------|-------|--------|--------|--------------|
| Wyeast - 2278 Czech Pils | Lager | Płynne | 200 ml | Wyeast Labs |

Notatki

- Woda kranowa 30.7L -> 3ml kwas mlekowy
31 paź 2024, 16:39