Rauchdoppelbock

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **20**
- SRM **13.9**
- Styl **Doppelbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **63 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.75 kg *(35%)*	79 %	22
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg *(10%)*	73 %	80
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	0.75 kg *(15%)*	80 %	5
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	2 kg *(40%)*	82 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	13 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast Munich Lager	Lager	Gęstwa	130 ml	Wyeast Labs

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.