

# rauchdoppelbock

---

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU ---
- SRM **11.1**
- Styl **Doppelbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	wędzony bukiem weyermann	4 kg (41.2%)	--- %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (10.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (20.6%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.4 kg (24.7%)	79 %	16
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.3 kg (3.1%)	73 %	120