

Rauchdoppelbock

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **19.2**
- 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 **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (21.4%)	81 %	4
Ziarno	Viking Malt wędzony drewnem czereśni	2 kg (28.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (28.6%)	79 %	13
Ziarno	BESTMALZ - Best Melanoidin	1 kg (14.3%)	75 %	71
Ziarno	Caramunich typ II	0.5 kg (7.1%)	75 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	85 min	10 %
Gotowanie	Tradition	20 g	30 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Old German Altbier	Ale	Gęstwa	500 ml	Gozdawa

Notatki

- Przed podgrzaniem do 72 + 3 L wrzątku

Wysładzanie około 19 L na 4 razy temp. 76-78°C
7 gru 2016, 14:57