

# Strzał w dziesiątkę

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **50**
- SRM **14.5**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **15 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **67.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **75C**
- Wyladuj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (50%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (50%)	79 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	90 min	10 %
Gotowanie	Magnum	20 g	45 min	13.5 %
Gotowanie	Perle	20 g	5 min	7 %