

Szwajcarski Doppelbock

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **25**
- SRM **9.4**
- Styl **Doppelbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsnermalz EBC 3-5	1.2 kg (24%)	81 %	4
Ziarno	Münchner Malz Typ1, EBC 12-17	1.2 kg (24%)	80 %	16
Ziarno	Wienermalz, EBC 7-9	2.4 kg (48%)	79 %	8.5
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.2 kg (4%)	75 %	65

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	20 g	30 min	6.4 %
Gotowanie	Tradition	30 g	10 min	6.4 %
Gotowanie	Tettnanger 3.7	25 g	5 min	3.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Bavarian Lager	Lager	Płynne	200 ml	Wyeast Labs

Notatki

- (wg pako1 www.iwo.org)
Woda 17 L 54°C + wszystkie słydy
52°C - 5 min
64-61°C - 45 min
+ 3 L wrzątku i podgrzać do 73°C
73-70°C - 45 min
76°C przerwa 20 min na ułożenie złoża i filtracja
9 lut 2019, 10:12