

# Trippel bock

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **23.3**
- Styl **Doppelbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	2.3 kg (31.1%)	81 %	8
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.3 kg (31.1%)	80 %	4
Ziarno	Briess - Smoked Malt	1.7 kg (23%)	80.5 %	10
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (5.4%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.3 kg (4.1%)	81 %	80
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (2.7%)	78 %	400
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.2 kg (2.7%)	72 %	136

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	75 g	60 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	25 g	5 min	4.5 %