

Wędzone niemczysko

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **22.8**
- Styl **Doppelbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **43 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	5 kg (46.5%)	81 %	6
Ziarno	Pilsner (2 Row) Ger	2.5 kg (23.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.25 kg (11.6%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.25 kg (11.6%)	79 %	16
Ziarno	Carafa	0.15 kg (1.4%)	70 %	664
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (4.7%)	81 %	53
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.1 kg (0.9%)	70 %	837

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	100 g	60 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP833 - German Bock Lager Yeast	Lager	Płynne	200 ml	White Labs