

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 |