

# Weizen Doppelbock

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **24**
- SRM **22.5**
- Styl **Doppelbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt Dark	3 kg (53.6%)	82 %	18
Ziarno	Munich Malt	1.5 kg (26.8%)	80 %	18
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (8.9%)	80 %	5
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (8.9%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.1 kg (1.8%)	74 %	788

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	40 min	8.8 %