

wena doppelbock

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **29**
- SRM **8.9**
- Styl **Doppelbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **100 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.5 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **100C**
- Wyladuj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	4 kg (46.5%)	80.5 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Vienna	2 kg (23.3%)	80.5 %	9
Ziarno	BESTMALZ - Best Munich	2.3 kg (26.7%)	80.5 %	16
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.3 kg (3.5%)	75 %	65

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	15 min	4 %

Notatki

- - całość wsypujemy do 25 litrów wody o temp 50°C
- - podnosimy do 62°C i przetrzymujemy przez 30 minut
- - odbieramy 8 litrów - dekolt i gotujemy 20 minut
(w moim wypadku 7 litrow, zacieram gesciej 1 do 2,5 zamiast 1 do 3)
- - zwracamy powoli dekolt do całości i uzyskujemy temp. 72°C w razie potrzeby podgrzewamy do tej temp. i przetrzymujemy 30 minut

19 paź 2017, 11:10