

# Zresztekator

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **21.1**
- Styl **Doppelbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.4 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.6 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.7 kg (59.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.2 kg (15.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.95 kg (12.1%)	79 %	10
Ziarno	BESTMALZ - Best Melanoidin	0.55 kg (7%)	75 %	70
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (3.2%)	78 %	300
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (2.5%)	70 %	300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	13 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Tradition	30 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Tradition	15 g	60 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Urquell	Lager	Gęstwa	600 ml	Wyeast Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	śliwka	300 g	Gotowanie	15 min