



Receptura na najlepsze piwo VII Konkursu Piw Domowych. Kozlak Dubeltowy 20 Blg autorstwa Jana Krysiaka.

Doppelbock - Kozlak Dubeltowy 20 °Blg Grand Champion KPD 2009

Skład:

- sód pilzneński 4,0 kg
- sód Weyermann (R) wiedeński 2,0 kg
- sód Weyermann (R) monachijski Typ I 2,3 kg
- sód Weyermann (R) Caraamber (R) 0,3 kg
- chmiel Marynka granulata 30 g
- chmiel Hallertau Hersbrucker granulata 30g
- mech irlandzki 5 g
- drożdże Wyeast 2308 Munich Lager 50 ml

Zacieranie

Całość wsypujemy do 25 litrów wody o temp 50°C.

Podnosimy do 62°C i przetrzymujemy przez 30 minut.

Odbieramy 8 litrów - dekokt i gotujemy 20 minut.

Zwracamy powoli dekokt do całości i uzyskujemy temp. 72°C, w razie potrzeby podgrzewamy do tej temp. i przetrzymujemy 30 minut.

Filtracja/wysładzanie

2 x po 4 litry do uzyskania 17,6 Blg

Gotowanie i chmienie

Gotujemy 90 minut

Marynka granulata 30g - 60 minut.

Hallertau Hersbrucker granulata 30 g - 20 minut.

Mech Irlandzki 5 g - 20 minut.

Fermantacja

Schładzamy brzeczkę ok. 24 litry (18-20°C) i dodajemy starter z drożdży

Wyeast 2308 Munich Lager.

Fermentacja burzliwa 28 dni w temp. 8-9°C - uzyskana gęstość 5°Blg

Fermentacja cicha 14 dni w temp. 5°C

Butelkowanie

Butelkujemy z użyciem 170 g glukozy.

Leżakowanie piwa w temp. 5°C przez 3 miesiące.

Organizator:

- Browamator.pl

Oficjalni Sponsorzy:

- Piwiarnia Żywiecka
- Słodownia Weyermann
- Fermentis Lesaffre

