

## Trzy słody 2

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **24**
- SRM **5.6**
- Styl **Specjalty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1.5 kg (42.9%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.9 kg (25.7%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.9 kg (25.7%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (5.7%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	60 min	4 %
Gotowanie	lunga	7 g	60 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	5 g	10 min	4 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	10 g	20 min	4 %
Na zimno	Książęcy	15 g	5 dni	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis