

## Dwa Słody M

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **25**
- SRM **5.8**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (60.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (30%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (9%)	78 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.03 kg (0.9%)	58.7 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	10 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	10 min	4 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	10 g	5 dni	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	75 ml	Fermentis