

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 |