

## Dwa Słody WG

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **21**
- SRM **5**

### 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 **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.4 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.8 kg (52.5%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (29.2%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (2.9%)	78 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.03 kg (0.9%)	58.7 %	6
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.3 kg (8.7%)	80 %	3
Ziarno	Carahell	0.2 kg (5.8%)	77 %	26

### Chmiele

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

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	70 ml	Fermentis