

## 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    |