

Proko dubbel

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **32**
- SRM **16.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (72.5%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (14.5%)	80 %	16
Ziarno	Carabelge	0.2 kg (2.9%)	80 %	30
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.2 kg (2.9%)	68 %	300
Cukier	cukier kandyzowany	0.5 kg (7.2%)	--- %	250

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lubelski	20 g	15 min	6 %