

## Trzy słody 2

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **24**
- SRM **5.6**
- Styl **Specjalty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                             | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Bohemian Pilsner Malt | 1.5 kg (42.9%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Monachijski                       | 0.9 kg (25.7%) | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński                | 0.9 kg (25.7%) | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Weyermann - Carapils              | 0.2 kg (5.7%)  | 78 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 15 g  | 60 min | 4 %        |
| Gotowanie | lunga             | 7 g   | 60 min | 11 %       |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 5 g   | 10 min | 4 %        |
| Whirlpool | Lublin (Lubelski) | 10 g  | 20 min | 4 %        |
| Na zimno  | Książęcy          | 15 g  | 5 dni  | 7 %        |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentis    |