

#7 ZULA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **23**
- SRM **5.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (44.4%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (44.4%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.5 kg (11.1%)	75 %	65

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	ZULA	5 g	60 min	9.7 %
Gotowanie	ZULA	5 g	60 min	9.7 %
Gotowanie	ZULA	20 g	20 min	9.7 %
Aromat (koniec gotowania)	ZULA	20 g	0 min	9.7 %
Whirlpool	ZULA	70 g	0 min	9.7 %
Na zimno	Zula	100 g	3 dni	9.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	0.5 g	Fermentis

Notatki

- Woda Primavera 31litrów (14,17)_Balanced profile
CaSo4 4g (1,8;2,2)
CaCl 2g (0,9;1,1)
NaCl 2g (0,9;1,1)

Do zacierania 30g chmielu na 30 minut przed końcem
WH 80* 20min
9 lut 2021, 14:13