

## dzusii souer

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **3**
- SRM **3.6**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny          | 1.8 kg (36%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.1 kg (42%) | 80 %       | 4   |
| Cukier | laktoza             | 0.8 kg (16%) | 85 %       | 1   |
| Ziarno | Carahell            | 0.1 kg (2%)  | 77 %       | 26  |
| Ziarno | Płatki pszeniczne   | 0.2 kg (4%)  | 60 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 2 g   | 60 min | 13.5 %     |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa       | Ilość  | Użyto do          | Czas  |
|-----------------|-------------|--------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | pulpa mango | 1300 g | Fermentacja cicha | 7 dni |
| Dodatek smakowy | maliny      | 1200 g | Fermentacja cicha | 7 dni |