

## #21 ZULA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **28**
- SRM **7.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### 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 **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
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 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 - Carawheat	0.5 kg (11.1%)	77 %	97

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	ZULA	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	ZULA	10 g	50 min	10 %
Gotowanie	ZULA	10 g	20 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	ZULA	20 g	0 min	10 %
Whirlpool	ZULA	100 g	0 min	10 %
Na zimno	Falconer's Flight	100 g	3 dni	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	0.2 ml	Omega