

American Wheat CHMIEL PL -Zulu Gula

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **25**
- SRM **4.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.3 kg (48.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 2 kg (42.6%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.4 kg (8.5%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Zula Polish Hops | 20 g | 20 min | 7.3 % |
| Gotowanie | Zula Polish Hops | 20 g | 5 min | 7.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Zula Polish Hops | 60 g | 5 min | 7.3 % |
| Na zimno | Zula Polish Hops | 100 g | 2 dni | 7.3 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Gozdawa U.S. West Coast | Ale | Suche | 22 g | gozdawa |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|-----------------|------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | NaCl | 4.2 g | Zacieranie | 60 min |
|-----------------|------|-------|------------|--------|