

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