

ORANGE SH ZULA POLISH WHEAT

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **26**
- SRM **4.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3.5 kg (53%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (45.5%)	80 %	4
Ziarno	zakwaszający	0.1 kg (1.5%)	--- %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	25 g	45 min	9.9 %
Gotowanie	Zula	25 g	5 min	9.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	25 g	0 min	9.9 %
Na zimno	Zula	25 g	3 dni	9.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	skórka gorzkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	5 min