

Wheat książę zulu

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **29**
- SRM **3.7**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Bohemian Pilsner Malt | 1.6 kg (45.7%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Grodziski pszeniczny wędzony dębem | 0.8 kg (22.9%) | 80 % | 3 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.8 kg (22.9%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.3 kg (8.6%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 10 g | 50 min | 13 % |
| Gotowanie | Książęcy | 5 g | 10 min | 7 % |
| Gotowanie | Zula | 5 g | 10 min | 8.3 % |
| Whirlpool | Mosaic | 10 g | 15 min | 10 % |
| Na zimno | Amarillo | 15 g | 5 dni | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|----------------------------------|------------|-------|--------|---------|
| Gozdawa - BW11 Bavarian Wheat | Pszeniczne | Suche | 11.5 g | Gozdawa |
|----------------------------------|------------|-------|--------|---------|