

# 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
----------------------------------	------------	-------	--------	---------