

## ZI-1

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **10**
- SRM **3.2**
- Styl **Cream Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Kroki

- Temp **53 C**, Czas **10 min**
- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **57.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Ale IREKS       | 3 kg (75%)   | 81 %       | 5   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.8 kg (20%) | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Żytni Weyermann      | 0.2 kg (5%)  | 85 %       | 8   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Zi-1  | 10 g  | 15 min | 7.9 %      |
| Whirlpool | Zi-1  | 30 g  | 15 min | 7.9 %      |
| Na zimno  | Zi-1  | 160 g | 3 dni  | 7.9 %      |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| Us-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |