

# Zozol

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **8**
- SRM **3.2**
- Styl **Berliner Weisse**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **37 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3 kg (50%)	81 %	6
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (50%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Huell Melon	5 g	50 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	30 g	10 min	7.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	15 ml	FM

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	syrop porzeczkowy	800 g	Butelkowanie	---