

## Zula II

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **19**
- SRM **3.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

### Kroki

- Temp **67.5 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67.5C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **22.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilzneński 3,2-4,5 EBC	2.5 kg (46.3%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pszeniczny 3,5-6,5 EBC	2.5 kg (46.3%)	85 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.4%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga 11% AA	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Zula 7,3% AA	15 g	15 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula 7,3% AA	35 g	0 min	7 %
Na zimno	Zula 7,3% AA	50 g	7 dni	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	50 ml	---