

Zula III

- 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 **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67.5C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **21.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilzneński 3,2-4,5 EBC | 2.5 kg (48.1%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pszeniczny 3,5-6,5 EBC | 2.5 kg (48.1%) | 85 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.2 kg (3.8%) | 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 | --- |