

# ZuluG Polska Pszenica

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **33**
- SRM **3.6**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyśladzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (51%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (30.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.3 kg (6.1%)	75 %	3
Ziarno	Zakwaszający	0.3 kg (6.1%)	75 %	3
Ziarno	Krótki	0.3 kg (6.1%)	75 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	30 g	50 min	8.3 %
Gotowanie	Zula	15 g	15 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	55 g	0 min	8.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM50 Kłosa Kansas	Pszeniczne	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile