

Izabella Zula 10HL - Polish Ale - NT

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **4.5**
- Styl **Old Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1000 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1020 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1176 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **687 L**
- Całkowita objętość zacieru **916 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **687 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyśladzaj używając **718 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1176 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	175 kg (76.4%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny	50 kg (21.8%)	82 %	5
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	4 kg (1.7%)	73 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	250 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	750 g	30 min	10 %
Gotowanie	Zula	500 g	10 min	8.3 %
Whirlpool	Zula	750 g	0 min	8.3 %
Whirlpool	Izabella	750 g	0 min	5.1 %
Na zimno	Zula	1750 g	10 dni	8.3 %
Na zimno	Izabella	1750 g	10 dni	5.1 %
Na zimno	Zula	2000 g	5 dni	8.3 %
Na zimno	Izabella	2500 g	5 dni	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	500 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	62.5 g	Gotowanie	5 min