

Zula IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **82**
- SRM **9.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (53.6%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.4 kg (42.9%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (3.6%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	50 g	60 min	7 %
Gotowanie	Zula	50 g	5 min	7 %
Whirlpool	Zula	130 g	30 min	7 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
hornindal	Ale	Gęstwa	15 ml	---