

# zulugula

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **31**
- SRM **8.5**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

## Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                          | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|--------------------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy jasny | 3.4 kg (100%) | 81 %       | 26  |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Zula       | 25 g  | 50 min | 8.3 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade PL | 15 g  | 10 min | 5.2 %      |
| Whirlpool                 | Zula       | 20 g  | 15 min | 8.3 %      |
| Na zimno                  | Motueka    | 50 g  | 5 dni  | 7 %        |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04  | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |
| Safbrew T-58 | Ale | Suche | 5 g    | Fermentis    |