

## #20 Session IPA SingeHop Zula

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **48**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (66.7%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (22.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.1%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ella (AUS)	20 g	60 min	14.6 %
Gotowanie	Zula	80 g	5 min	5.2 %
Przerwa chmielowa 85C - 30min				
Na zimno	Zula	60 g	3 dni	5.2 %
Chmienie na burzliwej w hoppers				
Na zimno	Zula	60 g	3 dni	5.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Suche	11 g	---