

## #53 Hej, Zula

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **39**
- SRM **10.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23.1 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (87.2%)	70.5 %	30
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt pszeniczny	0.5 kg (12.8%)	70.5 %	60

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula PL 2019 granulat	25 g	60 min	7 %
Gotowanie	Zula PL 2019 granulat	25 g	30 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula PL 2019 granulat	25 g	10 min	7 %
Na zimno	Zula PL 2019 granulat	75 g	5 dni	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP067 Coastal Haze Ale	Ale	Gęstwa	100 ml	White Labs