

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**
- Wystadzaj 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 |