

Królowa Zula II

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **29**
- SRM **5**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **72.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Carahell	0.5 kg (9.3%)	77 %	26
Ziarno	Briess - Barley Flakes	0.4 kg (7.4%)	70 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	20 g	60 min	8.3 %
Gotowanie	Zula	10 g	10 min	8.3 %
Gotowanie	Zula	10 g	5 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	10 g	0 min	8.3 %
Whirlpool	Zula	30 g	20 min	8.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	120 ml	Fermentis