

## neipa Zula

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **27**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.4 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (41%)	80 %	5
Ziarno	diastatyczny	0.5 kg (8.2%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki żytnie	0.4 kg (6.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg (6.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.8 kg (13.1%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	zula	90 g	30 min	8.3 %
Na zimno	zula	160 g	2 dni	8.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile