

Polish Pale Ale ZULA VERMELHO

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **29**
- SRM **4.3**
- Styl **Old Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 6 kg (92.3%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking CaraBody | 0.5 kg (7.7%) | 80 % | 7 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Zula | 40 g | 40 min | 8.3 % |
| Whirlpool | Zula | 20 g | 1 min | 8.3 % |
| Whirlpool | Vermhelo | 40 g | 1 min | 81 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Płynne | 100 ml | Fermentum Mobile |