

Polish WC Zula Izabella

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **37**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (41.4%)	80 %	5
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	3.5 kg (48.3%)	80.5 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.75 kg (10.3%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	zula	50 g	5 min	7.3 %
Gotowanie	izabella	50 g	5 min	5 %
Gotowanie	Cascade PL	50 g	5 min	5.2 %
Whirlpool	Cascade PL	50 g	30 min	5.2 %
Whirlpool	izabella	50 g	30 min	5 %
Whirlpool	zula	50 g	30 min	7.3 %