

# ZALE - Zandka Ale

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **34**
- SRM **82.5**
- Styl **English IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **24.1 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	4.1 kg (100%)	90 %	621

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	10 g	50 min	7.8 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	30 min	6.5 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	15 min	7.8 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	15 min	6.5 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	5 min	6.5 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	5 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	20 g	-3 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	20 g	-3 min	7.8 %
Na zimno	Sybilla	50 g	8 dni	3.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis