

## ZALE - Zandka Ale2

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **73.2**
- 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 brzezki **24.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	3.4 kg (80%)	90 %	621
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	0.85 kg (20%)	80 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	5 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Magnat	5 g	55 min	11.2 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	30 min	7.1 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	30 min	6.5 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	20 min	3.5 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	20 min	7.1 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	10 min	7.8 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	10 min	6.5 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	5 min	7.1 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	5 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	10 g	-1 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	20 g	-1 min	7.8 %
Whirlpool	Sybilla	10 g	-3 min	3.5 %
Whirlpool	Oktawia	10 g	-3 min	7.1 %
Na zimno	Oktawia	50 g	8 dni	7.1 %

### Drożdże

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