

## ZALE - Zandka Ale2

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **77.2**
- 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 (100%)	90 %	621

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	5 g	50 min	7.8 %
Gotowanie	Sybilla	5 g	50 min	6.5 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	30 min	6.5 %
Gotowanie	Oktawia	20 g	15 min	7.8 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	15 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	30 g	0 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	30 g	0 min	7.8 %
Na zimno	Sybilla	50 g	8 dni	6.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale