

zula ale

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **29**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale 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 **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (69.4%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.6%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (8.3%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (2.8%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	zula	100 g	30 min	9.7 %
Na zimno	Zula	200 g	4 dni	9.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile