

Zula Pale Ale

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **41**
- SRM **13.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.9 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Pale ale ekstrakt	1.7 kg (81%)	98 %	40
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.2 kg (9.5%)	60 %	5
Ziarno	Château Crystal	0.1 kg (4.8%)	60 %	158
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.1 kg (4.8%)	60 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	35 g	30 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	20 g	0 min	8.3 %
Na zimno	Zula	30 g	4 dni	8.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Fermentis