

# Zula Polish ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **35**
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadź używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10.4%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.3 kg (6.3%)	80 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	30 g	20 min	10.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	10 min	5.2 %
Whirlpool	Zula	30 g	10 min	10.5 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	20 g	10 min	5.2 %
Na zimno	Zula	90 g	3 dni	10.5 %