

## Zula SH NEIPA

---

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **55**
- SRM **3.9**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński/Pale ale "stare"	0.85 kg (37%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (21.7%)	65 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.65 kg (28.3%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	0.3 kg (13%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	10 g	30 min	8 %
Whirlpool	Zula	50 g	20 min	10 %
Na zimno	Zula	50 g	2 dni	10 %