

Zula Test IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **60**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.2 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (82.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.25 kg (4.1%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (6.6%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.4 kg (6.6%)	75 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	Zula	30 g	30 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	30 g	10 min	7 %
Whirlpool	Zula	40 g	10 min	7 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	50 ml	FM