

## Zombie Juice - receptura Scooby\_brew

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **35.3**
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.5 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt        | 5 kg (81.3%)   | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Weyermann - Carapils        | 0.5 kg (8.1%)  | 78 %       | 4    |
| Ziarno | Weyermann - Carafa III      | 0.25 kg (4.1%) | 70 %       | 1024 |
| Ziarno | Weyermann - Chocolate Wheat | 0.15 kg (2.4%) | 74 %       | 788  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150         | 0.25 kg (4.1%) | 75 %       | 150  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Centennial | 30 g  | 30 min | 10.5 %     |
| Gotowanie | Centennial | 25 g  | 5 min  | 10.5 %     |