

Zulu-Zombie Imperial Rye IPA (Kooperacja Śmierć na Wyjeździe)

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **91**
- SRM **7.4**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **30 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **79 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **50C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **79C**
- Wyszładzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (50%)	79 %	6
Ziarno	Żytni	5 kg (50%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	ZULU	100 g	40 min	10 %
Gotowanie	Zombie	50 g	30 min	7.6 %
Gotowanie	Zombie	50 g	15 min	7.6 %
Gotowanie	Zombie	50 g	0 min	7.6 %
Na zimno	Zombie- cicha	50 g	4 dni	7.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	23 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Wherflock	0.5 g	Gotowanie	15 min