

## Odwet truposza

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **25**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **20.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (40%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (40%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (20%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zombie	10 g	60 min	10.3 %
Gotowanie	Zombie	10 g	20 min	10.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Zombie	30 g	10 min	10.3 %
Na zimno	Zombie	60 g	5 dni	10.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

### Notatki

- Atak umarłych - termin używany na określenie kontrataku 13. kompanii 226 Ziemińskiego Pułku Piechoty przeprowadzonego 6 sierpnia 1915 roku podczas obrony twierdzy Osowiec w Królestwie Polskim na froncie wschodnim I wojny światowej. Grupa rosyjskich żołnierzy przeżyła niemiecki atak gazowy i ostatecznie sił ruszyła do kontrnatarcia, wywołując panikę w szeregach wielokrotnie liczniejszego wroga, który porzucił

szturm i w nieładzie wrócił na pozycje wyjściowe. W rezultacie lokalnej potyczki załamała się cała niemiecka ofensywa na kierunku Osowca.  
*4 sty 2025, 11:11*