

## Zombie 3/20

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **32**
- SRM **2.9**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **68.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **0.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.6 kg (80%)	80 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (12.3%)	70 %	2
Cukier	Cukier	0.25 kg (7.7%)	100 %	1

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zombie	15 g	20 min	9.8 %
Gotowanie	Rody hodowlane 3/20	15 g	20 min	7.5 %
Gotowanie	Zombie	20 g	5 min	9.8 %
Gotowanie	3/20	20 g	5 min	7.5 %
Gotowanie	Zombie	20 g	0 min	9.8 %
Gotowanie	3/20	20 g	0 min	7.5 %
Na zimno	Zombie	45 g	3 dni	9.8 %
Na zimno	3/20	45 g	3 dni	7.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	35 ml	Fermentum Mobile
-------------------------	-------	--------	-------	------------------

## Notatki

- 12.8 blg  
18 kwi 2024, 17:56