

# Zombie Juice Stout

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **60**
- SRM **33**
- Styl **American Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.4 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.6 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (77.9%)	81 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (5.2%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.125 kg (3.2%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.125 kg (3.2%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (10.4%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	13 %
Gotowanie	Centennial	7.7 g	60 min	9.9 %
Gotowanie	lunga	8 g	60 min	11 %