

Zombie Juice - wersja własna

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **35**
- SRM **36.4**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadź używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (3.8%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.8%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.2 kg (3%)	20 %	493
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.2 kg (3%)	74 %	788
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.2 kg (3%)	70 %	1024

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	30 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	20 g	5 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
mangrove jack's m54 california lager	Lager	Suche	11.5 g	mangrove