

# Zombie Juice

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **49**
- SRM **32.9**
- Styl **American Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23,4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (51.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (12.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (12.8%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.4 kg (5.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (3.2%)	68 %	1200
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (3.2%)	73 %	120
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (5.1%)	55 %	985
Ziarno	Carafa	0.1 kg (1.3%)	70 %	664

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	20 min	13.3 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	13.3 %
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	9.6 %