

Zombie rye IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **46**
- SRM **4.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.1 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.4 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (67.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.2 kg (5.4%)	79 %	10
Ziarno	Żytni	0.8 kg (21.6%)	85 %	8
Ziarno	Pszoniczny	0.2 kg (5.4%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	15 g	60 min	16.5 %
Whirlpool	zombie	30 g	5 min	10 %
Na zimno	Zombie	70 g	3 dni	10 %