

Zombie Dust

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **59**
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyladuj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.77 kg (80.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.68 kg (11.5%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.23 kg (3.9%)	78 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.23 kg (3.9%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Citra	15 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Citra	20 g	20 min	13.1 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	13.1 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	0 min	13.1 %
Na zimno	Citra	90 g	3 dni	13.1 %