

Zombie Dust Clone

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **127**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszadzaj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.2 kg (84%)	80 %	4
Ziarno	Münchner Malz Best	0.5 kg (10%)	78 %	20
Ziarno	Carapils Best	0.1 kg (2%)	75 %	5
Ziarno	Caramunich II Best	0.1 kg (2%)	73 %	120
Ziarno	Melanoidin BESTMALZ	0.1 kg (2%)	75 %	71

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Citra	28.08 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Citra	46.85 g	15 min	12.9 %
Gotowanie	Citra	46.85 g	10 min	12.9 %
Gotowanie	Citra	46.85 g	5 min	12.9 %
Gotowanie	Citra	46.85 g	1 min	12.9 %
Na zimno	Citra	112.4 g	7 dni	12.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	15.86 g	Safale