

Zombie Dust Klon

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **45**
- SRM **7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.5 L**

Kroki

- Temp **66.7 C**, Czas **60 min**
- Temp **75.6 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66.7C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **75.6C**
- Wyladuj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.3 kg (69.9%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.31 kg (5%)	78 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.43 kg (7%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.43 kg (7%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.37 kg (6%)	70 %	49
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.31 kg (5%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Citra	20 g	75 min	12.8 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	12.8 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12.8 %
Gotowanie	Citra	20 g	1 min	12.8 %
Na zimno	Citra	20 g	4 dni	12.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	140 ml	Fermentum Mobile