

ZD Clone

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **60**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	4 kg (81.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.4 kg (8.2%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (3.1%)	78 %	4
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.2 kg (4.1%)	78 %	120
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.15 kg (3.1%)	81 %	53

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Citra	20 g	80 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12 %
Whirlpool	Citra	20 g	20 min	12 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile