

# Zombie Dust

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **58**
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

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

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.8 kg (79.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.6 kg (12.5%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (4.2%)	78 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (4.2%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Citra	12 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Citra	15 g	20 min	13.1 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	13.1 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	0 min	13.1 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	13.1 %