

# Zombie Dust

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **59**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (82.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.6 kg (12.4%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (5.2%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	15 g	20 min	8.3 %
Gotowanie	Cascade	15 g	10 min	8.3 %
Gotowanie	Cascade	15 g	5 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	0 min	8.3 %
Na zimno	Cascade	30 g	3 dni	8.3 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	13.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis