

# Zombie Dust Clone

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **73**
- SRM **7.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.1 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.5 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 68C**
- Wystadzaj używając **19.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	7.03 kg (81.8%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	0.69 kg (8%)	80 %	20
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.29 kg (3.4%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.29 kg (3.4%)	76 %	150
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.29 kg (3.4%)	81 %	53

## 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
-------------	-----	-------	---------	--------