

# Zombie Dust Clone

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **72**
- SRM **7.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.3 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5.32 kg (81.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.52 kg (8%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.22 kg (3.4%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.22 kg (3.4%)	75 %	150
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.22 kg (3.4%)	75 %	60

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Citra	21.25 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Citra	35.45 g	15 min	12.9 %
Gotowanie	Citra	35.45 g	10 min	12.9 %
Gotowanie	Citra	35.45 g	5 min	12.9 %
Gotowanie	Citra	35.45 g	1 min	12.9 %
Na zimno	Citra	85.05 g	7 dni	12.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	12 g	Safale