

Zombie Dust

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **68**
- SRM **6.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadź używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5.02 kg (77.8%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.46 kg (7.1%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.29 kg (4.5%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Melanoiden Malt | 0.22 kg (3.4%) | 80 % | 39 |
| Ziarno | Monachijski | 0.22 kg (3.4%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.24 kg (3.7%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|---------|------------|
| Brzezka przednia | Citra | 28 g | 100 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 28 g | 15 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 28 g | 5 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 28 g | 1 min | 13 % |
| Na zimno | Citra | 88 g | 2 dni | 13 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|-------------------------------|-----|--------|--------|--------|
| Wyeast 1968 London ESB Ale | Ale | Płynne | 125 ml | Wyeast |
|-------------------------------|-----|--------|--------|--------|

Notatki

- whirlfloc na 15 minut przed koncem gotowania
31 maj 2018, 00:16