

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