**Basis**

Naam recept    : Zombie Dust

Kenmerk    : Geert en Marcel

Brouwdatum               : 2/17/2018

Biertype                      : Pale Ale (American)

Aantal liters                 : 25

Gewenst begin SG     : 1057 (6.1 Vol% alc.)

Brouwzaalrendement  : 75.0%

**Algemeen**

Totaal benodigd brouwwater : 36.14 liter

Maischdikte                   : 3.00 l/kg

Maischwater                   : 19.30 liter

Spoelwater                    : 16.73 liter

Kooktijd                      : 75 minuten

Berekende kleur              : 19 EBC(Randy Mosher)

Berekende bitterheid          : 65 EBU(Glenn Tinseth)

**Mout storting**

Palemout (BM)                   77.6 %        5.000 kg       6 EBC

Viennamout (BM)                  7.0 %       0.450 kg       9 EBC

Caramelmout 50                   4.5 %        0.290 kg     50 EBC

Melanoidine mout (BM)            3.6 %    0.230 kg     70 EBC

Munchener mout (BM)             3.6 %    0.230 kg     16 EBC

Cara-pils                    3.7 %    0.240 kg       4 EBC

**Massa hop**

Citra              13.0 %    28 gr          FWH        35 EBU

Citra              13.0 %    28 gr          15 Min.    19 EBU

Citra              13.0 %    28 gr          5 Min.        7 EBU

Citra              13.0 %    28 gr          1 Min.        2 EBU

Citra              13.0 %    28 gr          Koud hop  0 EBU

**Gist**

Gistsoort                 : Fermentis Safale S-04 : 2 zakjes

**Maischschema**

Maischschema naam: 1 staps maisschema (2)

Stap 1: 68°C      60 Min.      3.0 l/kg

Stap 2: 78°C      5 Min.      3.0 l/kg