

#6 American Stout

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **54**
- SRM **26.7**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 5.5 kg (90.2%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.2 kg (3.3%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.1 kg (1.6%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.3 kg (4.9%) | 55 % | 1000 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 15 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Marynka | 15 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Centennial | 25 g | 30 min | 10.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial | 25 g | 0 min | 10.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Notatki

- Na podstawie Zombie Juice autorstwa scooby_brew

<https://www.piwo.org/forums/topic/12542-zombie-juice-american-stout/>
4 paź 2017, 10:44