

Elfik w Ameryce

- Gęstość **11.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM **5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **23.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom pszeniczny	3 kg (54.5%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (45.5%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Chinook	25 g	20 min	11.2 %
Gotowanie	Equinox	20 g	0 min	13.1 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	0 min	8.9 %
Na zimno	Equinox	30 g	4 dni	13.1 %
Na zimno	Amarillo	30 g	4 dni	8.9 %

Drożdże

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