

Elixir

- Gravity **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **43**
- SRM **22.7**
- Style **American Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **21 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **24.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **28.9 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **87 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **17.7 liter(s)**
- Total mash volume **22.7 liter(s)**

Steps

- Temp **66 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **17.7 liter(s)** of strike water to **72.6C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **66C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Sparge using **16.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **28.9 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	3 kg (59.4%)	80 %	5
Grain	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (19.8%)	79 %	16
Grain	Płatki pszeniczne	0.3 kg (5.9%)	85 %	3
Grain	Carared	0.3 kg (5.9%)	75 %	39
Grain	Weyermann - Chocolate Wheat	0.25 kg (5%)	74 %	788
Grain	Jęczmień palony	0.2 kg (4%)	55 %	985

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Chinook	15 g	60 min	11.1 %
Boil	El Dorado	20 g	20 min	15.1 %
Boil	Cascade	20 g	8 min	8.1 %
Aroma (end of boil)	Cascade	20 g	8 min	8.1 %
Dry Hop	Citra	30 g	2 day(s)	9 %
Dry Hop	Cascade	20 g	2 day(s)	8.1 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM52 Amerykański Sen	Ale	Liquid	30 ml	Fermentum Mobile

Notes

- Ciemne słody dodane na do przerwy dekstrynującej na ostatnie 10 min.
 - Starter Drożdżowy 1L na brzeczce pszenicznej 8 Blg
 - 30 g łuski ryżowej dodane do wystadzania na dno fermentora, ułożone na wężyku
 - Fermentacja burzliwa 1 tydzień w temp 16C -> 18C + tydzień cichej w tym samym fermentorze. Po 2 tygodniach przelane do drugiego i odebrana gęstwa. Po 2 dniach cichej dodany chmiel na ostatnie 2.5 dnia przed rozlewem
- Jan 26, 2019, 5:24 PM*