

Elixir

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **43**
- SRM **22.7**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **87 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.7 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

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

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	11.1 %
Gotowanie	El Dorado	20 g	20 min	15.1 %
Gotowanie	Cascade	20 g	8 min	8.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	8 min	8.1 %
Na zimno	Citra	30 g	2 dni	9 %
Na zimno	Cascade	20 g	2 dni	8.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Ciemne słody dodane na do przerwy dekstrynującej na ostatnie 10 min.
 - Starter Drożdżowy 1L na brzezce 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
- 26 sty 2019, 17:24