

# Felix Felicis

- Gęstość **27.4 BLG**
- ABV **13.2 %**
- IBU **25**
- SRM **114.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.9 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **63C**
- Wystadzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (26.5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (17.7%)	79 %	22
Ziarno	Pilzneński	1 kg (8.8%)	81 %	4
Ziarno	Caraaroma	1 kg (8.8%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	1 kg (8.8%)	68 %	1200
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	1.5 kg (13.3%)	73 %	887
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.8 kg (15.9%)	90 %	621

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	70 g	60 min	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Irish Ale	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Płatki kokosowe macerowane w burbonie	800 g	Fermentacja burzliwa	30 dni
Dodatek smakowy	Ziarna kakaowca macerowane w burbonie	200 g	Fermentacja burzliwa	30 dni
Dodatek smakowy	Burbon	250 g	Fermentacja burzliwa	30 dni