

Czarna Wanilia

- Gravity **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **22**
- SRM **28.5**
- Style **Sweet Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **10.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **12.7 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **9.9 liter(s)**
- Total mash volume **13.2 liter(s)**

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|-----------------------------|-----------------|-------|-----|
| Grain | Płatki pszeniczne | 0.35 kg (10.6%) | 85 % | 3 |
| Grain | Płatki owsiane | 0.35 kg (10.6%) | 85 % | 3 |
| Grain | Viking Pale Ale malt | 1.9 kg (57.6%) | 80 % | 5 |
| Grain | Caramel/Crystal Malt - 20L | 0.2 kg (6.1%) | 75 % | 130 |
| Grain | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.25 kg (7.6%) | 68 % | 900 |
| Grain | Strzegom Dekstrynowy | 0.25 kg (7.6%) | 75 % | 15 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|------------|--------|--------|------------|
| Boil | Challenger | 10 g | 50 min | 7 % |
| Boil | Challenger | 20 g | 10 min | 7 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|-------|------|------|--------|------------|
| US-04 | Ale | Dry | 5.5 g | Fermentis |

Notes

- Zacieranie:
 - Płatki skleikować w 3L wody.
 - Następnie zmieszać je z 5.8L wody i podgrzać do 66C. Wsypać wszystkie słydy.
 - Temperaturę ustalić na 64C. Przerwa 45 minut.
 - Podgrzać do 72C, przerwa 30 minut. Wygrzać zacier do 76C.
- Filtracja i wysładzanie:
 - do uzyskania 12,5L
- Czas gotowania: 65 minut
- Chmilenie:
 - 10g w 10 minucie gotowania, 20g w 50 minucie gotowania
- Fermentacja:
 - 7 dni w temperaturze około 21C, fermentacja cicha 2 tygodnie w tej samej temperaturze.
- Leżakowanie minimum 5-6 tygodni!

Nov 16, 2019, 3:24 PM