

## #166 Waniliowy szejk

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **17**
- SRM **6.4**
- Styl **Specjalty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.9 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Ale Maris Otter Extra | 1 kg (25.6%)   | 80 %       | 3.5 |
| Ziarno | Steinbach pszeniczny       | 1 kg (25.6%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Malt owsiany        | 1 kg (25.6%)   | 61 %       | 5.5 |
| Ziarno | Viking Malt cookie         | 0.4 kg (10.3%) | 80 %       | 50  |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose)       | 0.5 kg (12.8%) | 76.1 %     | 0   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa               | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Amora Preta PL 2021 | 40 g  | 10 min | 7.3 %      |

### Drożdże

| Nazwa                           | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------|-----|--------|-------|--------------|
| Lallemand - LalBrew Verdant IPA | Ale | Gęstwa | 30 ml | Lallemand    |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa         | Ilość | Użyto do  | Czas  |
|-----------------|---------------|-------|-----------|-------|
| Dodatek smakowy | Laska wanilii | 1 g   | Gotowanie | 7 min |

|                 |               |     |                   |     |
|-----------------|---------------|-----|-------------------|-----|
| Dodatek smakowy | Laska wanilii | 1 g | Fermentacja cicha | --- |
|-----------------|---------------|-----|-------------------|-----|

## Notatki

- 13.5 bez laktozy, spodziewany alkohol 5.6%

Laska wanilii przy gotowaniu (30'), druga na fermentację cichą (7 dni).  
22 lut 2023, 10:54