

COFFEE Vanilla FES#2

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **40.6**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **56C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	6 kg (68.2%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.7 kg (8%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.6 kg (6.8%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.4 kg (4.5%)	70 %	1000
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.4%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (4.5%)	1 %	3
Ziarno	Płatki żytnie	0.4 kg (4.5%)	1 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	20 g	60 min	13.6 %
Gotowanie	sybilla	20 g	20 min	5.9 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kawa wywar	700 g	Fermentacja cicha	4 dni
Dodatek smakowy	wanilia+whisky (80ml)	80 g	Fermentacja cicha	4 dni

Notatki

- Na 4dni cichej wlać wywar z kawy około 700ml oraz 4 laski wanilli macerowane w 80 ml whisky razem z whisky
3 kwi 2017, 17:40