

# Wanilia Sweet Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **30**
- SRM **42.6**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-------------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt                | 4 kg (61.5%)   | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Słód Monachijski Jasny Viking Malt  | 0.5 kg (7.7%)  | 79 %       | 16   |
| Ziarno | Carafa III                          | 0.3 kg (4.6%)  | 70 %       | 1400 |
| Ziarno | Słód Czekoladowy ciemny Viking Malt | 0.5 kg (7.7%)  | 68 %       | 1200 |
| Ziarno | Płatki owsiane                      | 0.5 kg (7.7%)  | 60 %       | 3    |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose)                | 0.7 kg (10.8%) | 76.1 %     | 0    |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 20 g  | 60 min | 12.7 %     |
| Gotowanie | Magnum | 10 g  | 15 min | 12.7 %     |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| US-05 | Ale | Gęstwa | 200 ml | ---          |

## Dodatki

| Typ       | Nazwa                                         | Ilość | Użyto do          | Czas  |
|-----------|-----------------------------------------------|-------|-------------------|-------|
| Przyprawa | Laska wanilii Burbon<br>macerowana w<br>rumie | 5 g   | Fermentacja cicha | 7 dni |

## Notatki

- Laktoza na 15 min przed końcem gotowania  
*16 lis 2021, 17:42*