

#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
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj 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