

2# Vanilla FES

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **40**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (68.5%)	79 %	6
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (4.1%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.7%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.3 kg (4.1%)	70 %	1000
Ziarno	Słód karmelowy 600 Strzegom	1 kg (13.7%)	--- %	---
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.8%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Progress	50 g	60 min	6.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	WANILIA	0 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	WANILIA	15 g	Fermentacja cicha	---
Dodatek smakowy	kawa	0 g	Fermentacja cicha	---

Notatki

- Wanilię zmacerować
20 cze 2016, 00:23