

## #31 Vanilla Sweet Stout

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **22**
- SRM **37.8**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (56.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom karmelowy	0.4 kg (5.6%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (4.2%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (16.9%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.1%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (2.8%)	68 %	1300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	6.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	2.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Gęstwa	500 ml	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Fermentacja cicha	5 dni
Dodatek smakowy	laska wanilii moczone w wódce	5 g	Fermentacja cicha	3 dni