

# Borbon Vanilla Imperia Stout

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **49**
- SRM **32**
- Styl **American Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	2 kg (25%)	81 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (12.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (12.5%)	79 %	22
Ziarno	Żytni	1.5 kg (18.8%)	85 %	8
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.4 kg (5%)	79 %	130
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.4 kg (5%)	74 %	79
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.6 kg (7.5%)	60 %	690
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.2 kg (2.5%)	70 %	128
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.7 kg (8.8%)	70 %	49
Cukier	Cukier	0.2 kg (2.5%)	100 %	1

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	30 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Tettnang	20 g	10 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Płynne	250 ml	Wyeast Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Vanillia	10 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	Borbon	400 g	Butelkowanie	---