

# CARAJILLO VANILLA STOUT 26

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **35**
- SRM **31.8**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (70.2%)	79 %	6
Ziarno	Żytni	0.5 kg (8.8%)	85 %	8
Ziarno	Crystal Dark	0.1 kg (1.8%)	74 %	158
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (8.8%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.3%)	55 %	985
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (1.8%)	70 %	1034
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.5%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	40 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	10 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa ziarnista macerowana w Brandy	250 g	Fermentacja cicha	4 dni
Dodatek smakowy	Wanilia laska	1 g	Fermentacja cicha	4 dni