

COFFEE Vanilla FES#2

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **40.6**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **56C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 6 kg (68.2%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.7 kg (8%) | 70 % | 299 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.6 kg (6.8%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom pszenica prażona | 0.4 kg (4.5%) | 70 % | 1000 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.3 kg (3.4%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (4.5%) | 1 % | 3 |
| Ziarno | Płatki żytnie | 0.4 kg (4.5%) | 1 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat | 20 g | 60 min | 13.6 % |
| Gotowanie | sybilla | 20 g | 20 min | 5.9 % |

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 wywar | 700 g | Fermentacja cicha | 4 dni |
| Dodatek smakowy | wanilia+whisky (80ml) | 80 g | Fermentacja cicha | 4 dni |

Notatki

- Na 4dni cichej wlać wywar z kawy około 700ml oraz 4 laski wanilli macerowane w 80 ml whisky razem z whisky
3 kwi 2017, 17:40