

COFFEE Vanilla FES

- Gęstość **18 BLG**
- ABV ---
- IBU **48**
- SRM **52.7**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 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 **20.7 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 **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 6 kg (72.3%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.7 kg (8.4%) | 70 % | 299 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.6 kg (7.2%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom pszenica prażona | 0.3 kg (3.6%) | 70 % | 1000 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.3 kg (3.6%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (4.8%) | 1 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior | 30 g | 60 min | 14.5 % |
| Gotowanie | lunga | 30 g | 15 min | 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 | 500 g | Fermentacja cicha | 4 dni |
| Dodatek smakowy | wanilia+whisky | 80 g | Fermentacja cicha | 4 dni |

Notatki

- Kawa - Columbia supremo +18.
Espresso 500ml
3 laski wanilli macerowane 3 tygodnie w 80 ml Bushmills Black
23 lis 2016, 20:45