

# 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