

# Coffee Vanilla Stout

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **30**
- SRM **39**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter	6 kg (75%)	80 %	6
Ziarno	Extra black	0.5 kg (6.3%)	65 %	1400
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.3%)	85 %	3
Ziarno	Słód Kawowy	0.5 kg (6.3%)	75 %	500
Ziarno	Słód Pszeniczny Crystal	0.5 kg (6.3%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Progress	70 g	60 min	5.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	23 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Dwie łaski wanilli (przecięte na pół, macerowane w whisky)	50 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Cold Brew Coffee	100 g	Butelkowanie	---

## Notatki

- Cold Brew Coffee - 3 dni przed dodaniem na cicha, włożyć kawę do zamrażarki na 1 dzień. Po jednym dniu zalać mieloną kawę w proporcji 1:5 (kawa:woda) i zostawić na 2 dni w temperaturze pokojowej. Dodac do fermentora przed butelkowaniem.  
31 sty 2019, 10:26