

lody waniliowe

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **5.3**
- Styl **Cream Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.1 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **58 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **58C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.8 kg (40%)	80 %	4
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	1.6 kg (35.6%)	78 %	6
Ziarno	Rice, Flaked	0.8 kg (17.8%)	70 %	2
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.25 kg (5.6%)	78.3 %	2
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.05 kg (1.1%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	20 g	30 min	6.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Mount Hood	30 g	10 min	6.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mount Hood	15 g	5 min	6.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laski vanilli	8 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	laski vanilli	4 g	Fermentacja cicha	4 dni

Notatki

- 75g glukozy do refermentacji
21 cze 2016, 09:30