

## MILK-COFFEE Vanilla FES#3

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **32**
- SRM **36.3**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.1 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **65 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5.5 kg (66.3%)	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	0.4 kg (4.8%)	70 %	1000
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.6%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (4.8%)	1 %	3
Ziarno	Płatki żytnie	0.4 kg (4.8%)	1 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	30 min	4 %

### 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	80 g	Fermentacja cicha	4 dni
Dodatek smakowy	laktoza	400 g	Gotowanie	15 min