

# Sweet Vanilia Outmeal FES

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **39.5**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (59.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (5.9%)	68 %	1200
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (5.9%)	79 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (11.8%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (3%)	76.1 %	0
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.2 kg (2.4%)	70 %	1024
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (11.8%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	30 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	Progress	20 g	30 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Progress	10 g	5 min	5.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Laska wanlii	6 g	Fermentacja cicha	3 dni