

# Vanilalalalal Dark

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **51**
- SRM **40**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **73C**
- Wyladuj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.8 kg (71.6%)	79 %	6
Ziarno	Castle Abbey Malt	0.3 kg (4.5%)	71.7 %	110
Ziarno	Caraaroma	0.6 kg (9%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (3%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (4.5%)	75 %	45
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (7.5%)	68 %	1200

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	43 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Kent Goldings	20 g	30 min	5.5 %
Na zimno	Fuggles	20 g	10 dni	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Ekstrakt Waniliowy	100 g	Fermentacja cicha	10 dni