

Vanilia Milk Stout - Vaniliastoutopia

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **20**
- SRM **25.8**
- Styl **Sweet Stout**

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 **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (69%)	80 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (5.2%)	78 %	400
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (8.6%)	60 %	4
Ziarno	Viking Czekoladowy jasny	0.2 kg (3.4%)	68 %	400
Cukier	laktoza (na 10 min przed końcem)	0.6 kg (10.3%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3.4%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laska wanilii	5 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Do 15 l wody o temp. 55 °C dodajemy ześrutowany słód Pale Ale. Trzymamy w tej temp. przez 15 minut, potem podgrzewamy do 67 °C. Gotujemy przez 60 minut. Potem podgrzewamy do 72 °C dodajemy pozostałe składniki, podgrzewamy do 78 °C i zacieramy 15 minut.
Wysładzamy do uzyskania 22 l
21 mar 2023, 15:07